

1260 E. VanDeinse St. Greenville MI , 48838
Toll Free Phone 1-800-223-3900 Fax 1-616-754-9690

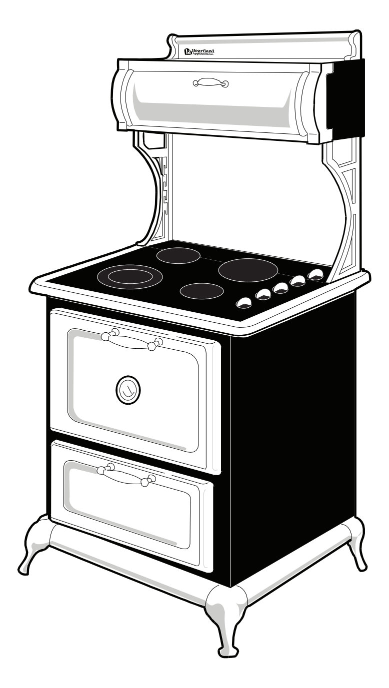
Installation and Operating Instructions For Models:

6210 48" Electric Convection w/smooth top Self Clean Range
8210 30" Electric Convection w/smooth top Self Clean Range

ATTENTION INSTALLER: *Leave this manual with appliance*

Save these instructions for future use

NOTE: Clock <u>must</u> be set or your main oven will not function!



WARNING: Improper installation, adjustment, alteration, service or maintenance can cause injury or property damage. Refer to this manual. For assistance or additional information, consult a qualified installer, service agency, manufacturer (dealer). Please read these instructions thoroughly before attempting to install this unit. Failure to follow installation instructions will result in costly service calls.

Model 8210

Model 6210

Note: Please read these instructions thoroughly before attempting to install this unit.

The oven door thermometer does not sense temperature. It is for aesthetics only and is nonfunctional.



Manual
#67402.0917 12

WARNING

If the information in this manual is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury, or death.

—FOR YOUR SAFETY—

DO NOT STORE OR USE GASOLINE OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS OR LIQUIDS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE.

- Do not use the range as a heater.
- Do not heat unopened glass or metal containers in the oven.
- Grease accumulation is the cause of many cooking fires. Clean the oven and broiler compartment regularly.
- Do not attempt to extinguish a grease fire with water. Cover grease fires with a pot lid or baking soda.
- Avoid the use of aerosol containers near the range.
- Never place pans, cookie sheets or roasters directly on the oven bottom -use the rack in its lowest position.
- Do not cover the entire bottom of the oven with aluminium foil. Allow at least 1" of space all around pots, pans or cookie sheets in the oven to permit convection air flow.





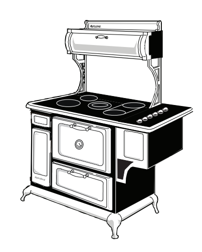
WARNING

- ALL RANGES CAN TIP
- INJURY TO PERSONS COULD RESULT
- SEE INSTALLATION INSTRUCTIONS

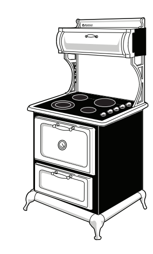
WARNING

To move range for service or cleaning

1. Disconnect electrical power.
2. Place temporary floor protection in front of range.
3. Slide out from wall and place floor protection under front legs and slowly pull out to gain access to rear.
4. To reinstall, reverse these instructions.







Electric Self Clean Models 6210/8210

CONSUMER WARRANTY

ENTIRE PRODUCT – LIMITED ONE YEAR WARRANTY

AGA MARVEL warrants the replacement or repair of all parts, of this appliance which prove to be defective in material or workmanship, with the exception of the painted or porcelain enamel finish or plated surfaces, for one year from the date of original purchase. Such parts will be repaired or replaced at the option of Heartland without charge, subject to the terms and conditions set out below.

The warranty period against defects in the painted or porcelain enamel finish, or plated surfaces, is 90 days from date of original purchase. **The warranty does not include replacement of oven lamps or charcoal filters.**

OVEN & WARMING DRAWER ELEMENTS - LIMITED SECOND THROUGH THIRD YEAR WARRANTY

HEARTLAND warrants the oven heating elements against defects in material or workmanship for an additional two years. These parts will be repaired or replaced at the option of Heartland without charge, but you pay for labour and transportation subject to the terms and conditions set out below.

SMOOTH TOPS / SURFACE ELEMENTS - LIMITED SECOND THROUGH FIFTH YEAR WARRANTY

HEARTLAND warrants the smooth cooktop and radiant solid heating elements against defects in material or workmanship only for an additional four years. These will be repaired or replaced at the option of Heartland without charge, but you pay for labour and transportation subject to the terms and conditions set out below. Smooth cooktop will be replaced if it should: crack due to thermal shock, discolor; or if the pattern wears off. Radiant surface elements will be replaced should they burn out, under the terms and conditions set out in this warranty.

TERMS AND CONDITIONS

1. This warranty applies only for single family domestic use when the range has been properly installed according to the instructions supplied by Heartland and is connected to an adequate and proper utility service. Damage due to faulty installation, improper usage and care (cookware left unattended), abuse, accident, fire, flood, acts of God, commercial, business or rental use, and alteration, or the removal or defacing of the serial plate, cancels all obligations of this warranty. Service during this warranty must be performed by a factory Authorized Service Person.
2. **Warranty applies to product only in the country in which it was purchased.**
3. Heartland is not liable for any claims or damages resulting from any failure of the range or from service delays beyond their reasonable control.
4. Heartland is not liable for damages to the smooth cooktop caused by the use of cleaners other than the recommended cleaning creams specified in this owners manual; or damages caused by hardened spills of sugary materials that are not cleaned according to the directions in the owners manual or melted plastics or porcelain.
5. To obtain warranty service, the original purchaser **must** present the original Bill of Sale, Model and Serial number. Components repaired or replaced are warranted through the remainder of the original warranty period only.
6. The warranty does not cover expense involved in making this appliance readily accessible for servicing.
7. This warranty gives you specific legal rights. Additional warranty rights may be provided by law in some areas.
8. Adjustments such as calibrations, levelling, tightening of fasteners, or utility connections normally associated with original installation is the responsibility of the dealer or installer and not that of Heartland.
9. If the product is installed outside the normal service area, any cost of transportation expenses (tolls, ferry trip charges, or mileage expenses, etc.) involved in the repair of the product, or the replacement of a defective part, shall be borne by the cus tomer (owner).

TO ENSURE PROMPT WARRANTY SERVICE, SEND IN YOUR WARRANTY CARD WITHIN 10 DAYS OF PURCHASE.

If further help is needed concerning this warranty, contact:

PLACE OF PURCHASE______________________________

DATE OF PURCHASE_______________________________

SERIAL NUMBER__________________________________

MODEL NUMBER__________________________________

Customer Service
AGA Marvel
1260 E. VanDeinse St.
Greenville MI 48838

Fax: (616) 754-9690
Toll Free Telephone: 1-800-223-3900

TABLE OF CONTENTS

Description .... Page

1. Warranty 3
2. Assembly and Installation 5
3. Cresting Panel Assembly..6
4. Closet Assembly 7
5. Positioning the Range... 10
6. Installation Clearances... 10
7. Exhaust Hood 11
8. Ventless Installation 11
9. Vented Installation 12
10. Important Safety Instructions 13
11. Radiant Heat Element Safety……………….......13
12. Oven Safety 15
13. Self Clean Oven Safety 15
14. Cooktop Features and Layout............................ 16
15. Control Panel Layout...16
16. How to Set Smooth Cooktop Burners................. 17
17. Radiant Heat Elements 18
18. Cookware Selection 19
19. Care & Cleaning of the Smooth Cooktop........... 20
20. To Order Cooktop Cleaning Supplies................. 21
21. Features... 22
22. Control Panel 23
23. Warming Drawer Control & Operation 24
24. Oven Bake/Broil Control 25
25. Oven Operation.. 26
26. How to Select Cooking Methods......................... 27
27. Clock / Timer Function 28
28. Time of Day Setting.. 28

....

Description .... .Page

29. Minute Minder..31
30. Time Bake 29
31. General Cooking Guidelines 30
32. Meat & Poultry Cooking Guide & Tips................. 31
33. Broiling & BakingCooking Guide & Tips............. 32
34. General Care and Cleaning 33
35. Porcelain 33
36. Standard Oven & Warming Drawer Cleaning 33
37. Self Clean Oven Cleaning.................................. 33
38. How to Self Clean 35
39. Time Delay Self Clean 36
40. Cancel Time Delay Self Clean 37
41. Nickel Trim 38
42. Exhaust Hood 38
43. Convection Fan Filter... 38
44. Oven and Cabinet Light Replacement................ 38
45. Interior Oven Rack Removal............................... 39
46. Rack Supports Removal 39
47. Oven Door Removal 40
48. Warming Drawer Removal.................................. 41
49. The Broiler Pan 41
50. Range Problem Solver.. 42
51. Oven Thermostat 42
52. If you still require help— 42
53.
54. Parts Diagram 44
55. Parts List 45
56. Technical Data 46

Assembly and Installation

To fully enjoy your new range, it is important that you read this booklet thoroughly.

Note: *Please check for any damage that may have occurred during shipping. In the unlikely event that you find any shipping damage, inform your dealer **immediately!***

Caution when unpacking:
Lift the range by the bottom skirt, <u>do not</u> lift by nickel trim.

Unpacking:

Note: to avoid injury, please wear safety equipement, glasses and gloves, while you are unpacking your new range.
1) Unscrew the 12 screws that hold the crate onto the skid. There are 12 along the bottom and 4 along the top.
2) After the screws have been removed, carefully lift the crate over the stove and set it aside.
3) Next with a pair of tin sips cut the banding that holds the stove into place.**<u>Caution</u>** <u>metal banding is under tension!</u>
4) Carefully remove the banding, the 2 boards that where under the banding and the cardbord cap and styrofoam.
5) You are now ready to remove the range from the skid
For 30" units have one person at each end stand beside the skid and carefully lift the range by the bottom skirt, and a third person pull the skid out from underneath the range. Slowly set the range down on the floor, bending you knee's not your back!
For 48" units units have one person at each end and one side, stand beside the skid and carefully lift the range by the bottom skirt, and a fourth person pull the skid out from underneath the range. Slowly set the range down on the floor, bending your knee's not your back!
6) Finish unpacking the range removing packing tape around the doors and in the oven.

Both 30" and 48" Ranges consist of two main parts: The Range Body, and
The Closet / Exhaust Hood

Tools required for assembly:

- Phillips/Robertson Screwdriver
- 5/16" (8 mm) wrench or crescent wrench

Gliders:

The teflon glider should *extend* beyond the bottom of the leg by approximately 1/8"-1/4". Adjusting levelling bolts in too far will cause the leg to drag on the floor potentially causing damage to flooring. (see figure 1). Check that gliders and floor are free of any debris, this will ensure you do not scratch your floor.

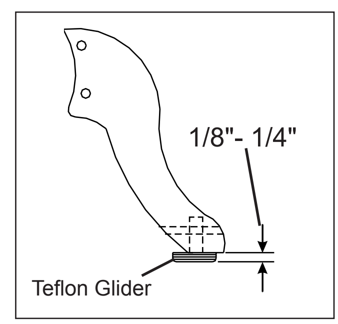
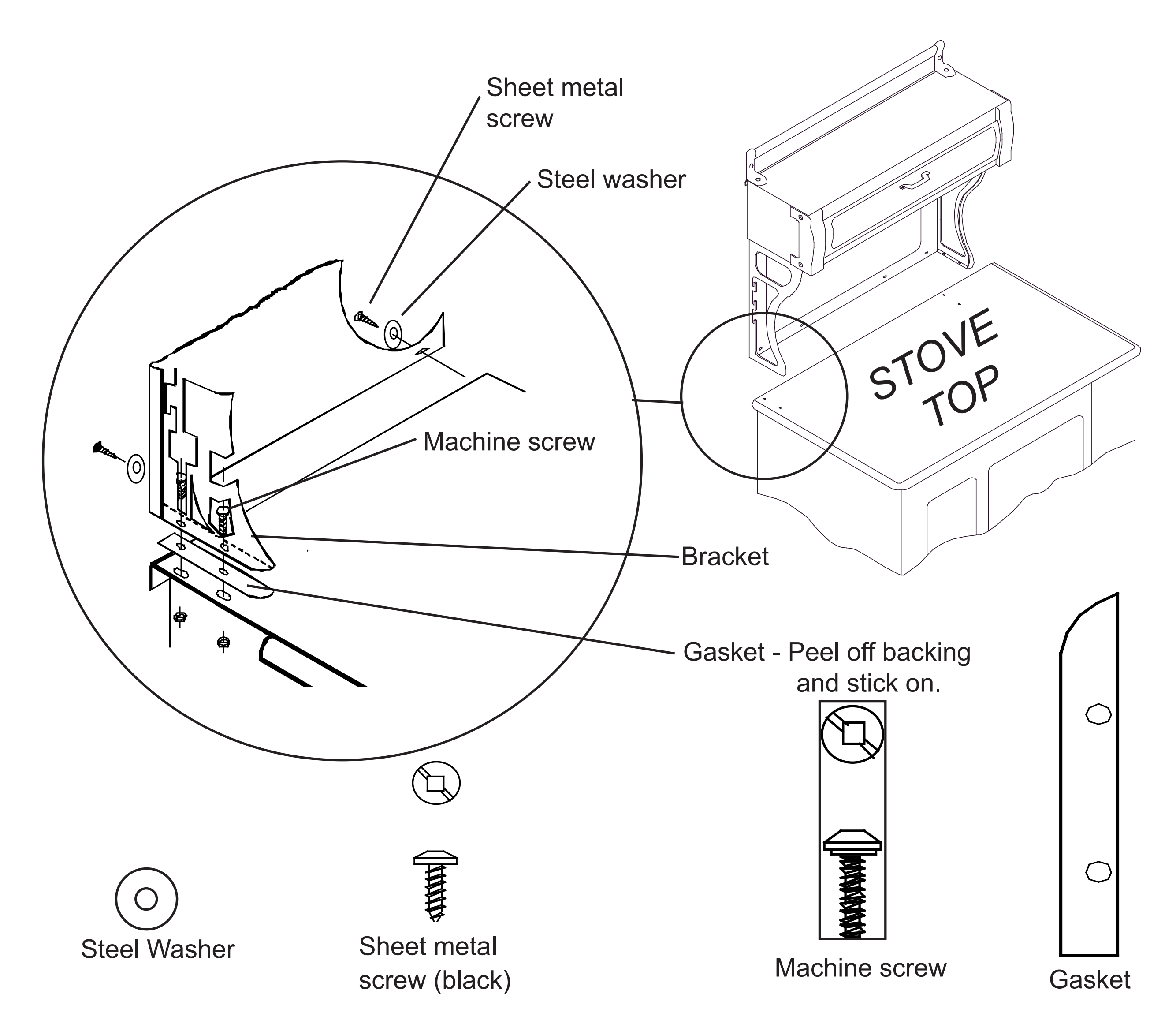


Figure 1

You must have a qualified electrician connect the new range to be sure all electrical codes and rules are observed except when range is equipped with a cord and plug





-Remember when working with the cabinet, the cabinet is top heavy. Use your hand to support it during installation.

-Place box on the floor close to stove.

-With a helper,lift closet assembly from box.

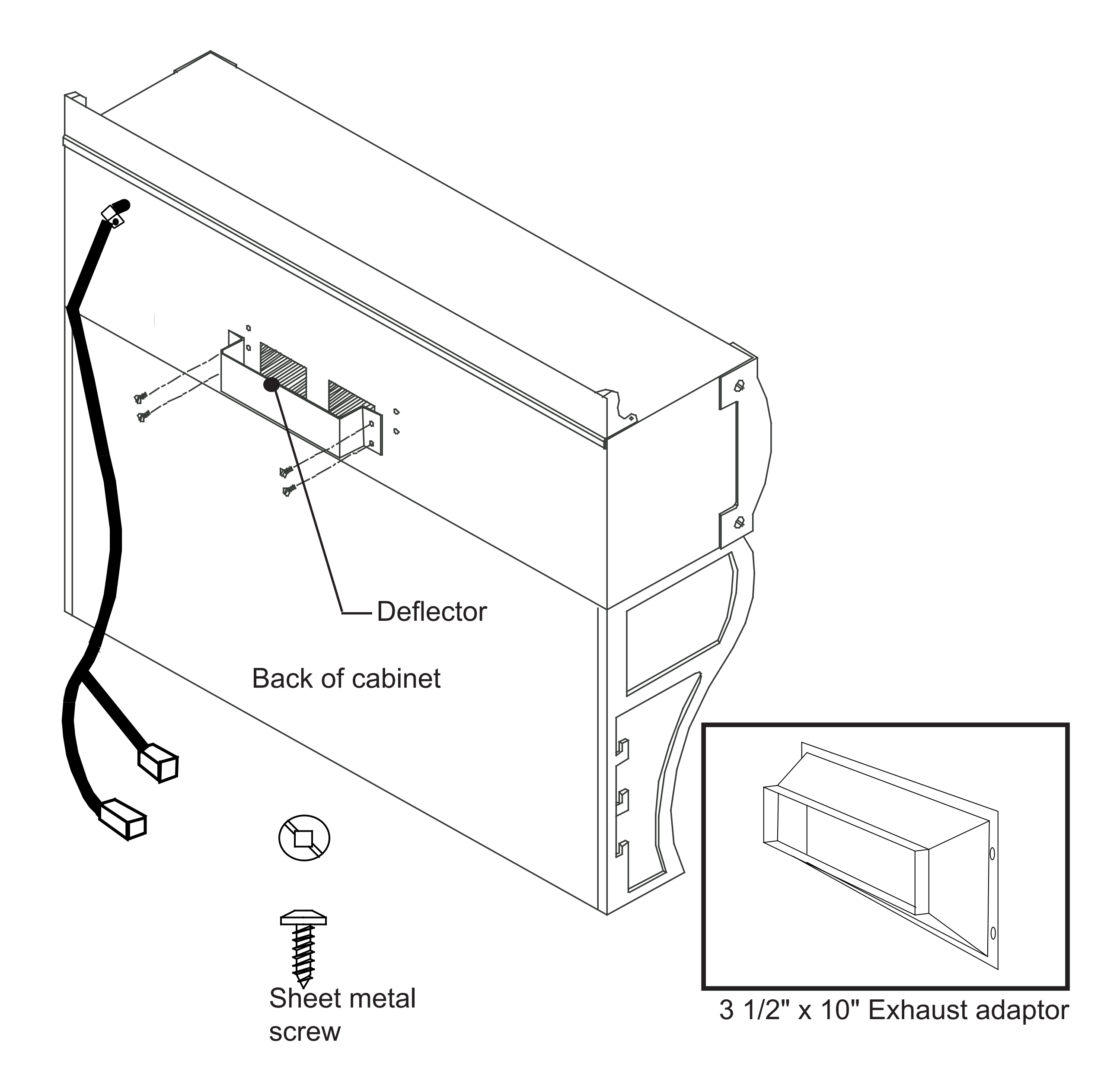
-Rest the closet assembly on the carton,while your helper steadies the closet, peel the cabinet backing off the gasket and stick one on each bracket.

-Place closet assembly onto stove body.(See diagram above)

Caution: **DO NOT REST CLOSET CORNER BRACKETS ON GLASS, to prevent damage to glass top**

-Line up holes in the bottom (foot) of the bracket with the holes in the stove top,while one person supports the closet, fasten the closet brackets to the stove top with machine screws .

-To fasten the splashback to the rear of stove, with the Model 6210 use 5 sheet metal screws and washers. For Model 8210 use 4 sheet metal screws and washers. **To prevent chipping do not overtighten or use power tools.**



If you are not venting outside, attach the deflector to the rear of cabinet with 4, sheet metal screws. If you are venting outside, attach the 3 1/2" x 10" exhaust adaptor with 4, sheet metal screws. Fasten your exhaust ducting to the adaptor.

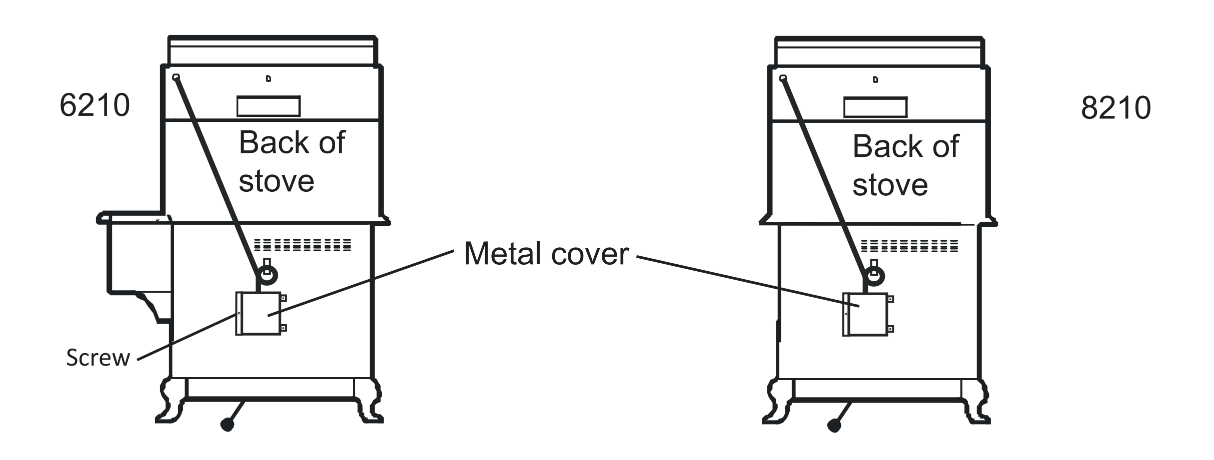
Small boxcontains:

- hardware package
- deflector
- 3 1/2"x10 exhaust adapter

Note: maximum run of ducting is 25 linear feet (subtract 5' per 90 deg elbow added to the exhaust line and 2.5' per 45 deg elbow)

CONNECTING POWER TO THE CABINET

After your exhaust hood has been installed the very last thing to do is to connect the multipin plug to the range. The receptacle is located at the rear of the stove under the metal cover. Remove the screw securing the cover to the back of the range and remove the cover. Remove the cable clamp from the stove which is located just above the cover.

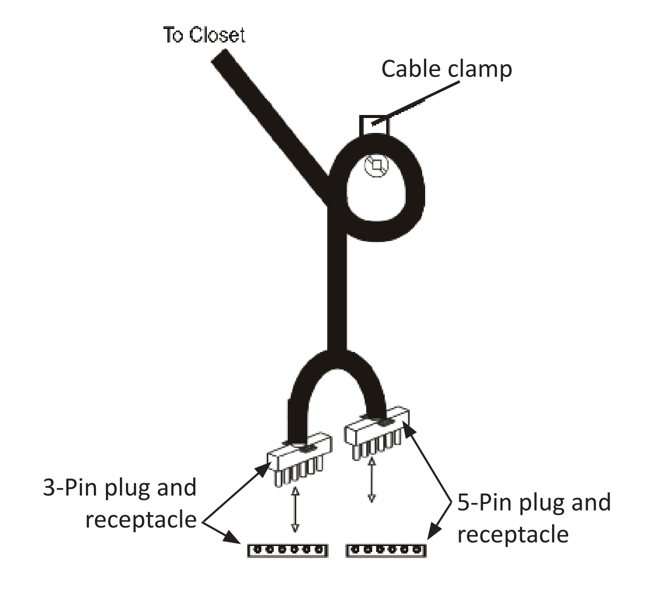


Exhaust Hood Recptacle Locations

When installing the multi-pin plugs, make sure the flat sided pins are aligned with flat sided holes. **Do not force plug into receptacle.**

Insert the 3 or 5 multi-pin plugs into corresponding 3 or 5 pin receptacles.

Loop power cord on back and attach power cord to stove back with cable clamp and screw. Replace metal cover with screw.



Plug the stove into wall receptacle. Check all electrical functions of the cabinet (fan,light, clock, etc.) and check again that ALL screws have been tightened before completeing the installation.

Positioning the Range

1. When the range is fully assembled, recheck all electrical connections especially between the exhaust hood and the back of the range. As well, check that all nuts and bolts have been tightened.
2. Ensure teflon gliders and flooring are clean, (as described on page 5 under "Gliders").
3. **Caution**: On flooring with very rough surfaces or deep, large grooves the appliance may have to be lifted and slowly slid into position.
4. Put both hands on the trim and carefully push the range into place, make sure floor is clear of all debris. **Don't forget to plug in the main power cord and the exhaust hood power cable and test the operation of the appliance, before the range is in it's final position.** See closet installation instructions.
5. To level the range, simply adjust the levelling screws with teflon pads located at the bottom of each leg (the ones you assembled on page 5 under "Gliders"). Using a 5/16 (8mm) open end wrench turn the adjusting screw clockwise to raise up the corner, and counter-clockwise to lower the corner. (Don't forget the teflon glider should *extend* beyond the bottom of the leg by approximately 1/8"-1/4") Ensure the unit is perfectly level, or utensils may fall off during cooking.
6. **Note:** On soft kitchen flooring, the weight of the stove may cause slight depressions in the flooring. When the range is in position and levelled, you may want to place coasters under the teflon gliders of each leg, to protect the floor. Remove the coasters when moving the range for cleaning or servicing.

Caution: Ensure the unit is perfectly level, or utensils may fall off surface during cooking.

Installation Clearances

If the range must stand beside a refrigerator, it is important for proper air circulation, that there be at least five inches (125 mm) of space between the two appliances.
Do not install range closer than 1/2" (13 mm) from adjacent surfaces.

To eliminate the risk of burns or fire by reaching over heated surface units, installation of closet storage space above the surface units should be avoided. If there is existing closet storage space have at least 30 1/4" (768 mm) of clearance. (see fig 3).

For best cooking results, your range should be level. This can be checked with a carpenter's level on top of the cooking surface and across the oven rack. If levelling is required, adjust the levelling screws under one or more of the legs (see "Positioning the Range" step 5).

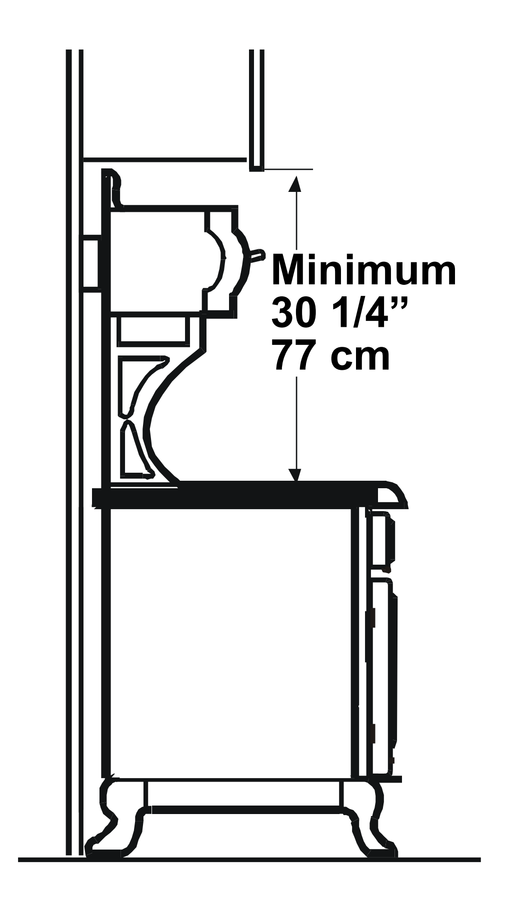


Figure 3

Exhaust Hood

Your range is equipped with a variable speed range hood that may be either vented directly to the outside, or may be installed ventless. An exhaust filter is included with your hood. The filters should be cleaned periodically in soapy water. Extras are available from your dealer or directly from Heartland. Please order 4 or more filters at one time to save freight and handling charges.

Ventless Installation

Your unit is already set up for ventless operation. Cooking fumes are drawn through the filters and exhausted through the rear of the hood, back into the room. Install the exhaust filter in their location under the closet by first removing the light lens. Then on one side, insert the filter into the groove and slide into place.

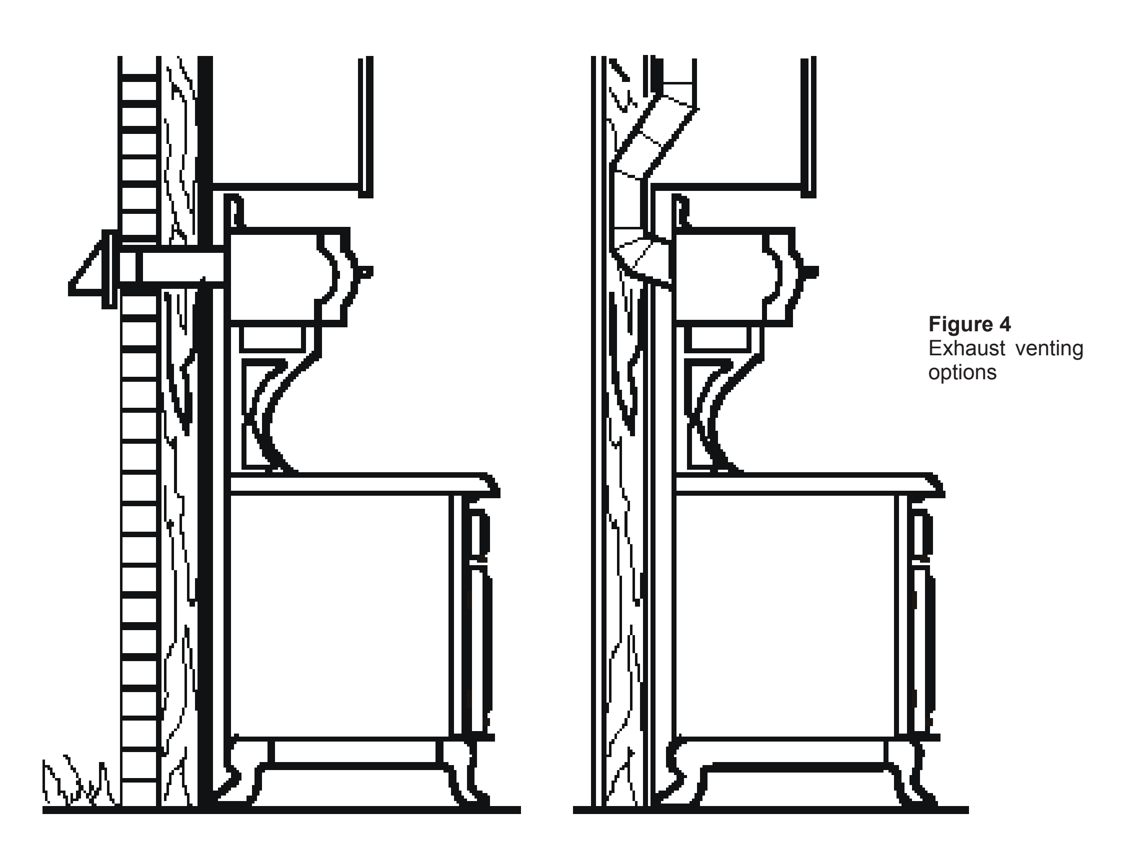


Figure 4
Exhaust venting options

Installation of Ducting

Installation through an outside wall

Remove air deflector (used for ventless operation only). Cut a 3 1/2 x 10 1/2 (88.9mm x 266.7 mm) hole through the wall directly behind the range hood outlet (See Figure 4.), making sure no wall studs are cut. Push range into position. From outside of the house, measure distance from the siding to the range outlet. Cut duct pipe that length, plus 1” (25.4mm) for overlap into outlet. Attach vent hood to pipe. Caulk the back of vent hood and around pipe where it goes through wall and into range hood outlet so caulking seals against outside siding.
Complete installation by following directions under Ventless Installation.

Installation through an attic to an outside wall

If the vent elbows are embedded in the wall, the range may be positioned as shown in Figure 4. Continue the duct through the ceiling into the attic. Terminate duct either on an outside wall just below the soffit using a vent hood or through the roof with a roof cap. Seal with caulking around and under cap or hood.
Complete your installation by following directions under Ventless Installation.

Vented Installation, Tools, Material, and Dimensions

Tools required to install vented hood:

- Hammer
- Pliers
- Measuring tape
- 1/2” (13 mm) Drill bit
- Slot screwdriver
- Electric drill
- 3/32” (3 mm) Drill bit
- Sabre saw OR Keyhole saw

Materials Required:

- 3 1/4" x 10" (82.55 mm x 254 mm) metal duct—enough to go through wall or attic to outside. Elbows as required.
- Roof cap or wall venthood
- Caulking to seal around duct
- #6 x 1/2” (82.55 mm x 254 mm) sheet metal screws

The above are standard parts and are available at any hardware store or heating contractor.

***NOTE*: A 3 1/4" x 10" (82.55 mm x 254 mm) exhaust adaptor is included with the exhaust hood.**

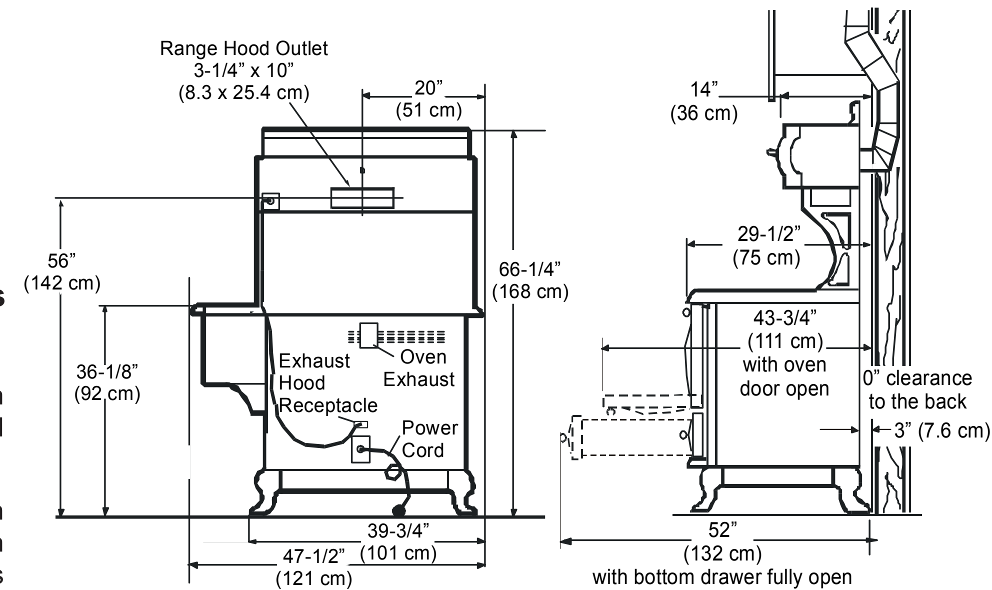
Venting Safety Guidelines

Installation must be done in accordance with all local and national codes.

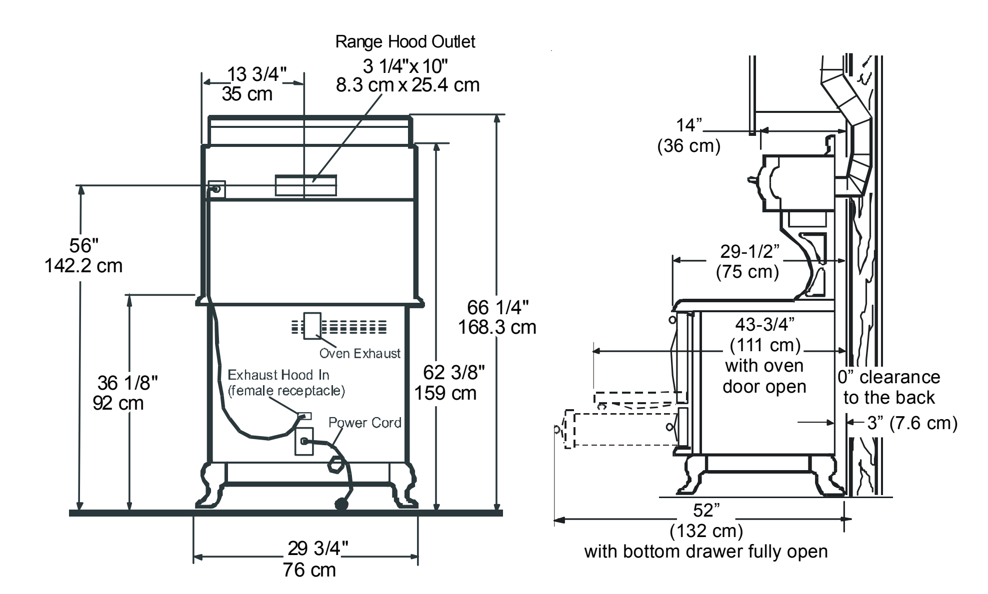
Use only materials which conform to local codes in effect. Be sure power is disconnected before doing any electrical work. All duct work must be metal.

Do not use plastic duct. The range hood should never be exhausted into a wall cavity or an attic where an accumulation of grease could become a fire hazard.

When the installation is completed, turn on the fan and make sure that there are no obstructions in the duct.



48" model



30" Model

Important Safety Instructions

1. PROPER INSTALLATION- BE SURE YOUR APPLIANCE IS PROPERLY INSTALLED AND GROUNDED BY A QUALIFIED TECHNICIAN. Have the installer show you the location of the circuit breaker or fuse. Mark it for future reference.
2. Never use your appliance for warming or heating the room. Use only for its intended use as described in this manual.
3. Do not leave children alone. Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. Children should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
4. Do not allow children to play with controls or any part of appliance.
5. Do not climb, stand or hang on the appliance.
6. Wear proper apparel—loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance. Flammable material could ignite on contact with hot surface units and cause severe burns.
7. User servicing—do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician. Before performing any service, switch off circuit breaker or remove fuse.
8. Storage in or on appliance—flammable materials should not be stored in an oven, near surface units, or in range closet.
9. Do not use water on grease fires – never pick up a flaming pan - smother fire or flame by covering pan with a well fitting lid, cookie sheet, metal tray or use dry chemical or foam type extinguisher.
10. Use only dry potholders—moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot heating elements. Do not use a towel or other bulky cloth in place of potholder. Such materials could catch fire on hot surface unit.
11. Do not let cooking grease or other flammable materials accumulate on the cooktop.

Exhaust Hood Safety



Do not store items of interest to children in closet above the range or on top of range closet. Children climbing on range to reach items could be seriously injured.

1. Clean exhaust hood frequently—grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
2. If foods catch fire under the hood, turn the fan off. The fan, if operating may spread the flame.

Radiant Top Burner Safety: Do not touch surface units or areas near units.

Surface units may be hot even though they are concealed. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact surface units or areas near units until they have had sufficient time to cool. Always keep dishtowels, cloths, potholders and other linens a safe distance away from cooktop.

- Cooktop surfaces near the elements increase in temperature, with the number of elements that are on. **Areas near surface units may become hot enough to cause burns**. Always keep combustible wall coverings, curtains or drapes a safe distance away from appliance.

- Use proper pan size—this appliance is equipped with one or more surface units of different sizes. Select utensils having flat bottoms large enough to cover the surface unit-heating element. The use of undersized utensils will expose a portion of the heating element to direct contact and may result in ignition of clothing. Proper relationship of utensil to burner will also improve efficiency. Never leave surface units unattended at high heat settings—boil over causes smoking and greasy spillovers may ignite. Avoid heating an empty pan as it may damage the cooktop and the pan.

- Glass and ceramic cookware is not recommended for use with your radiant smooth cooktop as they may break due to the sudden change in temperature.

- Utensil handles should be turned inward and not extend over adjacent surface units—to reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil.

- Always turn the surface units off before removing cookware.
- When preparing flaming foods under the hood, turn the fan on.
- Use care when touching the cooktop. The smooth surface of the cooktop will retain heat and may be hot enough to burn even though it may appear dark in color after the controls have been turned off.
- Use little fat for effective shallow or deep fat frying. Filling the pan too full of fat can cause spillovers when food is added. Never try to move a pan of hot fat, especially a deep fat fryer. Wait until the fat is cool.
- If a combination of oils or fats will be used in frying, stir together before heating, or as fats melt slowly.
- Foods for frying should be as dry as possible. Frost, frozen foods, or moisture on fresh foods can cause hot fat to bubble up and over the sides of the pan.
- Always heat fat slowly, and watch as it heats.
- Use a deep fat thermometer whenever possible to prevent overheating fat beyond the smoking point.
- Avoid scratching the smooth cooktop. The cooktop can be scratched with items such as sharp instruments, rings or other jewelry, and rivets on clothing. Do not stand on the smooth top.
- Do not operate the radiant surface units if the glass is broken. Spillovers or cleaning solution may penetrate a broken cooktop and create a risk of electrical shock. Contact a qualified technician immediately should your smooth cooktop become broken.
- Never use the smooth surface as a cutting board.
- Never heat unopened food containers. Pressure build up may make container burst and cause injury.
- Never leave jars or cans of fat drippings on or near cooktop.
- Do not place or store items that can melt or catch fire on the smooth surface, even when it is not being used.
- Be careful when placing spoons or other stirring utensils on the smooth surface when it is in use. They may become hot and could cause burns.
- Clean the cooktop with caution. If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot surface unit, be careful to avoid steam burns. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- ***NOTE*: We recommend that you avoid wiping any surface unit areas until they have cooled and the indicator light has turned off. Sugar spills are the exception to this. Please see the "Cleaning the Smooth Cooktop" section for detailed instructions on keeping your cooktop clean.**
- When the cooktop is cool, use only Cerama Bryte® ceramic cooktop cleaner and the Cerama Bryte® cleaning pad to clean the cooktop.
- To avoid possible damage to the cooking surface, do not apply cleaning cream to the smooth surface when it is hot.
- After cleaning, use a dry cloth or paper towel to remove all cleaning cream residue.
- Read and follow all instructions and warnings on the cleaning cream labels.
- Large scratches or impacts to cooktops can lead to broken or shattered glass.

Oven Safety

Do not touch heating elements or interior surfaces of oven—heating elements may be hot even though they are dark in colour. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials to contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns—among these surfaces are, for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors.

1. Use care when opening door—let hot air or steam escape before removing or replacing food.

2. Do not heat unopened food containers—buildup of pressure may cause container to burst and result in injury.

3. Keep oven vent ducts unobstructed.

4. Placement of oven racks—always place oven racks in desired location while oven is cool. If rack must be moved while oven is hot, do not let potholder contact hot heating element in oven.

5. Do not use aluminum foil to line the bottom of the oven,it could result in a risk of electric shock or fire.

Self Clean Safety Instructions

Read the instructions below and the appropriate timer instructions before attempting to operate.

Do not touch heating elements or interior surfaces of oven—heating elements may be hot even though they are dark in colour. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns.

During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials to contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool.

Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns—among these surfaces are, for example, oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors.

1. Remove utensils and cookware from the oven. Oven racks and rack supports should be removed from the oven. Racks and supports left in the oven during self clean will become discoloured, but it will not affect the protective coating.

2. Remove all utensils and food from cooktop. Note: use of surface elements while range is self-cleaning is NOT RECOMMENDED. For model 8210 30" range, the two right and front left surface elements will not be operational during self clean mode as long as the door lock is engaged. For model 6210 48" range, the two left and right rear surface element and bridge element will not be operational during self clean mode as long as the door lock is engaged.

3. Remove all contents from the storage drawer. This includes plastic or aluminium utensils and any utensils with plastic parts that can become over heated and melt.

4. In 48" ranges remove all contents from the storage area behind the cast door. This includes plastic or aluminium utensils and any utensils with plastic parts that can become over heated and melt.

5. DO NOT clean the gasket. The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage or move the gasket.

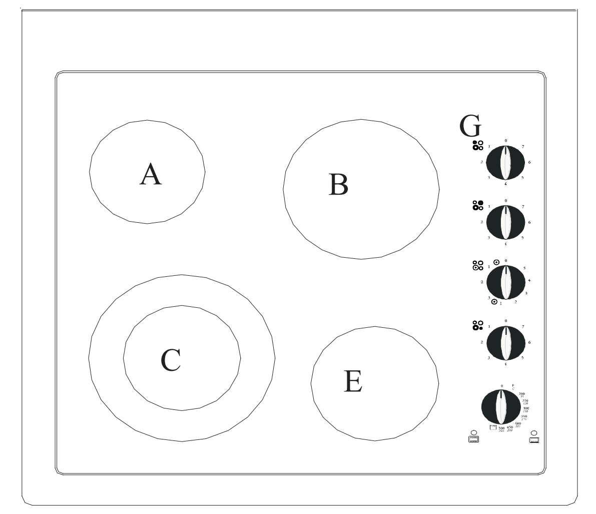
6. Never use a commercial oven cleaner in a self cleaning oven. This will damage the finish.

7. Make sure the convection fan is off. The convection fan switch must be turned off at the control panel at the timer. (The *oven light* will *automatically go off* when the door is closed.)

FEATURES - USING THE SURFACE ELEMENTS

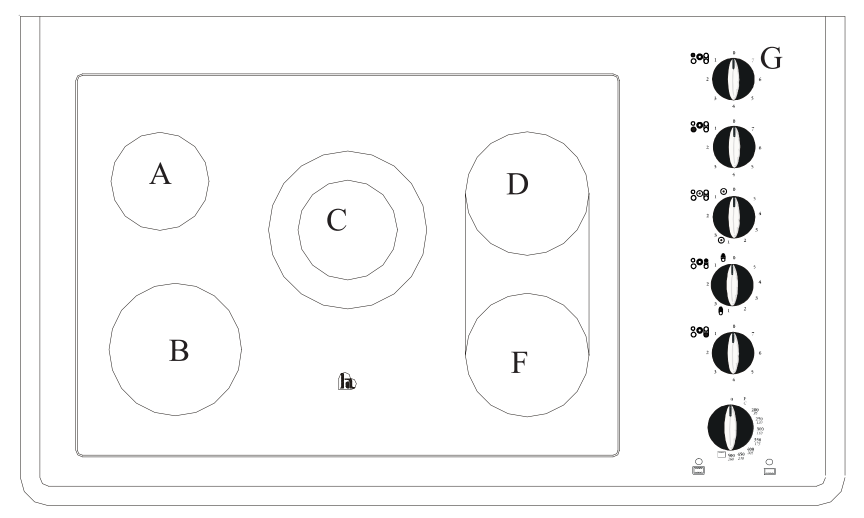
Cooking Controls (Surface Units)

30" Model



- A - 1200 watt radiant 5 1/2" dia.
- B - 2000 watt radiant 7 1/2" dia.
- C - 2500 watt dual radiant 9" dia.- 1000 watt inner ring
- E -1500 watt radiant 6 1/2" dia (30" Model only)
- G - Element Controls (allows an infinite range of cooking termperatures)

48" Model



- A - 1200 watt radiant 5 1/2" dia.
- B - 2000 watt radiant 7 1/2" dia.
- C - 2500 watt dual radiant 9" dia. - 1000 watt inner ring
- D - 1800 +800 watt radiant 7" dia (48" model only)
- F - 1800 watt radiant 7" dia. (48" model only)
- D & F -Total area of bridge element 16 1/2"x7"
- G - Element Controls (allows an infinite range of cooking temperatures)

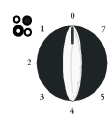
Control Panel Layout:

The control panel is laid out in a straight line and each control is identified by a graphic on the left side of the knob corresponding to the radiant surface element on the cooktop.

Model 8210 Control Panel

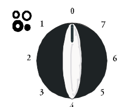
Top Elements Indicator Light

Left Rear Element Control

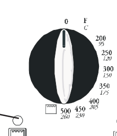


Right Rear Element Control

Left Front Dual Element Control



Right Front Element Control



Oven Control

Oven Indicator Light

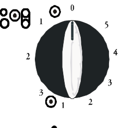
Warming Drawer Indicator Light

Model 6210 Control Panel

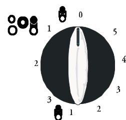
Top Elements Indicator Light

Left Rear Element Control

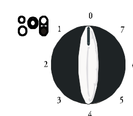
Left Front Element Control



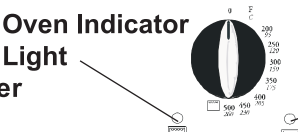
Center Dual Element Control



Right Rear and Bridge Element Control



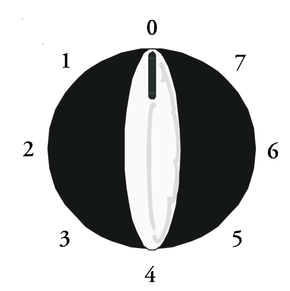
Right Front Element Control



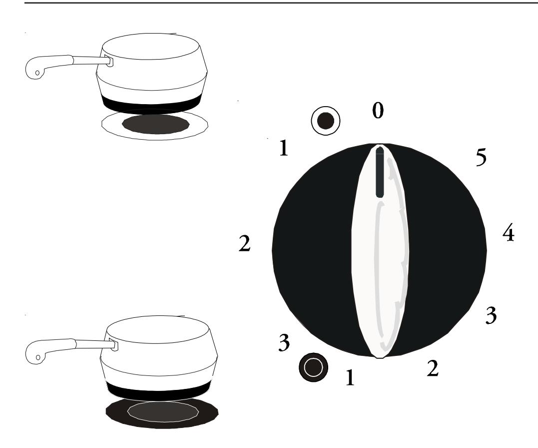
Oven Control

Warming Drawer Indicator Light

How to Set Smooth Cooktop Burners



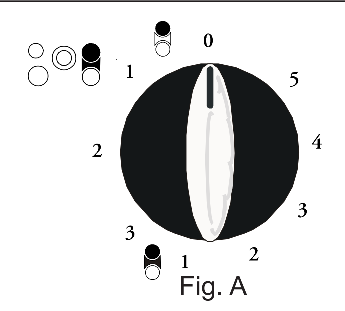
Burners A,B, E & F:
- Push the knobs in and turn in either direction to the setting desired.
- The higher number selected represents the higher temperature .
- At both the low (1) and high(7) settings, the control will "click" into position. Control will also "click" and pop back up, in the off (0) position.
- Please be sure control knob is turned off (0) when your finished cooking.

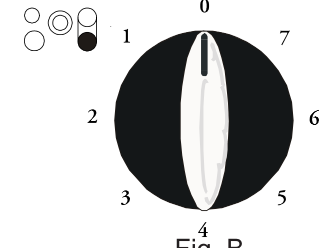


Dual Surface Unit Control Knob - Burner C:
Dual element has two cooking sizes available to select from in order to offer the versatility to match the size of the heating element, to the size of the cookware being used.

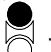

To use the **inner surface heating element** (5-6"):
- Push the knob in and turn counterclockwise to settings 1 through 3. Control panel screening matches corresponding heating element selected.

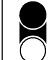

To use the **entire heating element** (8-9"):
- Push the knob in and then to settings 1 through 5. Control panel screening shows both inner and outer surface units heating
- The higher number selected represents higher temperature.


Fig. A


Fig. B

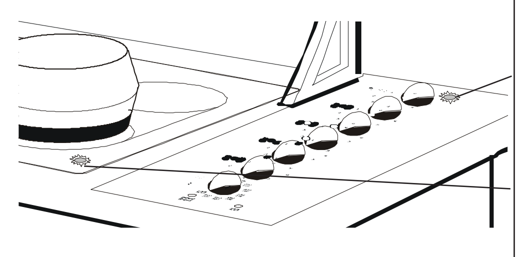
Bridge Burner operation - Burner D (48" models only):
Bridge Burner offers the versatility of using the rear element only or the rear element and the bridge (Fig. A), the front element only (Fig. B) or all three settings simultaneously, thanks to the two separate controls.


To use the **rear element only**:
- Push the knob in and turn counterclockwise to settings 1 through 3.


To use the **rear and bridge sections**:
- Push the knob in and turn to settings 1 through 5. Control panel screening matches corresponding heating elements selected. The higher number selected represent high temperature.

To use **front element in bridge burner**:
- Push knob in and turn in either direction to the desired setting. The higher number selected represents the higher temperature.


To use **all three elements simultaneously**:
- Operate both controls and turn to desired settings.



Indicator lights (all Burners):
A general burner indicator light will glow red when one or more radiant heating elements are turned on, and will remain "on" until the last heating element is turned off.

Each burner also has a dedicated light which will glow when the radiant element is hot, and will remain "on", even after the control has been turned off, until the surface is cooled to approximately 150 degrees Fahrenheit.

Note: *You may hear slight "clicking" sounds during cooking. These sounds are normal and indicate the control is maintaining the power level set on the knob.*

About the smooth cooktop surface units…

The cooktop features heating units beneath a smooth Eurokera Ceramic surface.

***Note:** A slight odor is normal when a new cooktop is used for the first time. It is caused by the heating of new parts and insulating materials and will disappear in a short time.*

The surface unit will cycle on and off to maintain your selected control setting.

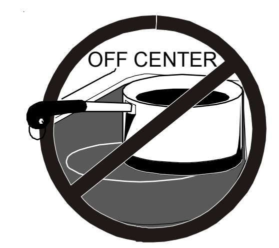
It is safe to place hot cookware on the smooth surface even when the cooktop is cool.

Even after the surface units are turned off, the radiant cooktop retains enough heat to continue cooking. To avoid overcooking, remove pans from the surface units when the food is cooked. Avoid placing anything on the surface unit until it has cooled completely.

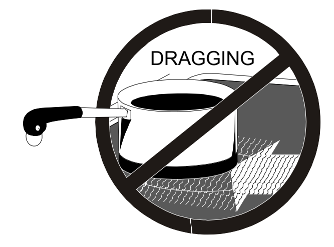
- Water stains (mineral deposits) are removable using the cleaning cream or full strength white vinegar.
- Use of window cleaner may leave an iridescent film on the cooktop. The cleaning cream will remove this discoloration.
- Do not store heavy items above the cooktop. If they drop onto the cooktop, they can cause damage.
- Do not use the surface as a cutting board.



Never cook directly on the smooth surface, always use appropriate cookware.



Always place pan in the center of the surface unit you are cooking on.



Do not slide cookware across the cooktop as it can scratch the surface-the smooth cooktop is scratch resistant not scratch proof.

Temperature Limiter

Every surface unit has a temperature limiter.

The temperature limiter protects the smooth surface from getting too hot.

The temperature limiter may cycle the units off for a time if:

- The pan broils dry
- The pan bottom is not flat
- The pan is off center
- There is no pan on the unit

Selecting types of Cookware:

The following information will help you choose cookware, which will give good performance on glass cooktops.

Stainless Steel: *Recommended.*

Aluminum: *Heavy Weight recommended*.
Good conductivity. Aluminum residues sometimes appear as scratches on the cooktop, but can be removed if cleaned immediately. Because of its low melting point, thin weight aluminum should not be used.

Copper Bottom: *Recommended.*
Copper may leave residues, which can appear as scratches. The residues can be removed, as long as the cooktop is cleaned immediately. However, do not let these pots boil dry. Overheated metal can bond to glass cooktops. An overheated copper bottom pot will leave a residue that will permanently stain the cooktop if not removed immediately.

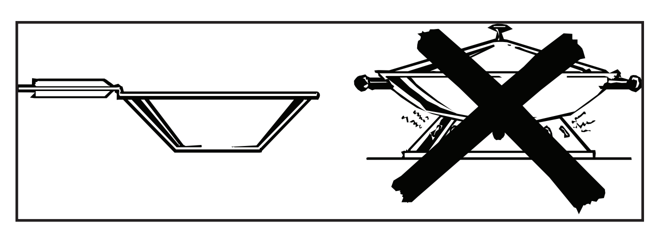
Porcelain Enamel Covered Cast Iron: *Recommended.*
As long as the cookware is covered completely with porcelain enamel, this cookware is recommended. Caution is recommended for cast iron cookware that is not completely covered with smooth porcelain enamel as it may scratch the glass ceramic cooktop.

Glass-ceramic: *Usable, but not recommended*
Poor performance. May scratch the surface.

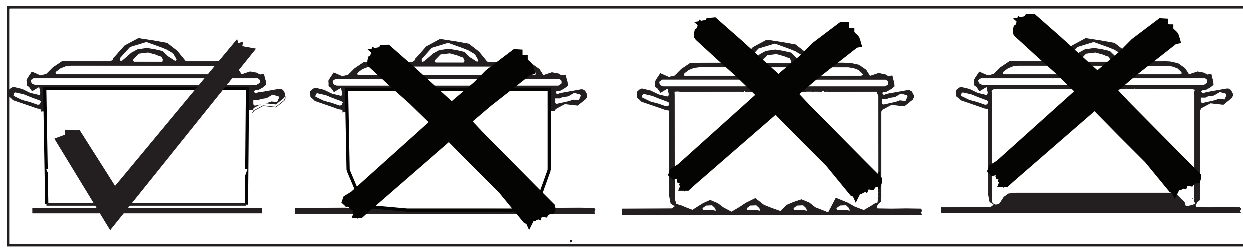
Stoneware: *Usable, but not recommended*
Poor performance. May scratch the surface.

Home Canning Tips:
- Be sure the canner is centered over the surface unit.
- Make sure the canner is flat on the bottom.
- Use recipes and procedures from reputable sources. These are available from manufacturers such as Ball® and Kerr® and the Department of Agriculture Extension Service.
- To prevent burns from steam or heat, use caution when canning.
- Flat-bottomed canners are recommended. Use of water bath canners with rippled bottoms may extend the time required to bring water to a boil.

Wok Cooking:
- We recommend that you use only a flat-bottomed wok. They are available at your local retail store.
- Do not use woks that have support rings.
- Do not use round bottom woks. You could be seriously burned if the wok tipped over.



Pots and Pans:



Check pans for flat bottoms by using a straight edge.

Pans with rounded, curved, ridged or warped bottoms are not recommended.

Cleaning the Glass Cooktop:

(for ordering information of any of the following cleaning products please see page 21).

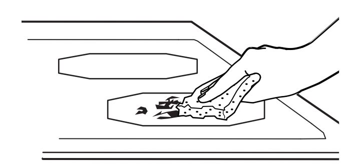
Clean your cooktop after each spill
Make sure all control knobs are in the “0” (off) position

Normal Daily Use Cleaning:
Only use the recommended cleaning cream, Cerama Bryte™, on the glass cooktop. Other creams may not be as effective.

To maintain and protect the surface of your glass cooktop, follow these steps:

1. Before using the cooktop for the first time, clean it with the cooktop cleaning cream. This helps protect the top and makes clean up easier.
2. Daily use of the cooktop cleaning cream will help keep the cooktop looking new and easy to clean.
3. Shake well. Then apply a few drops of the cream directly to cooktop surface on soiled area.
4. Use a paper towel or sponge to clean the entire cooktop surface.

Note: It is very important that you DO NOT use the soiled area until it has been cleaned thoroughly.



Cleaning Pad for Burned-On Soil:

1. Allow the cooktop to cool.
2. Apply a few drops of cooktop cleaning cream to the soiled area. Spread the cream across the entire soiled area.
3. Using the cleaning pad, rub the soiled area. Apply pressure, as needed, while rubbing with the pad.
4. If any soil remains, repeat the above steps.
5. For additional protection, after all soil has been removed, polish the entire surface with the cooktop cleaning cream.

Warning: Damage to your cooktop surface may occur if you use pads other than *Blue Scotch-Brite™ Multi-Purpose No Scratch by 3M*

Razor Scraper for Heavy, Burned-On Soil:

1. Allow the cooktop to cool.
2. Apply a few drops of cooktop cleaning cream to the soiled area. Spread the cream across the entire soiled area.
3. Hold the scraper at approximately a 45° angle against the ceramic glass surface and scrape the soil. It will be necessary to press down on the razor scraper while scraping the soiled area.
4. Keep small amount of cream on the soil as you scrape.
5. After scraping with razor scraper, use the cleaning pad with cleaning cream to remove any residual soil.
6. If any soil remains, repeat the above steps as needed.
7. For additional protection, after all soils have been removed, polish the entire surface with the cooktop cleaning cream.

Note: Razor blade is packed inverted for safety reasons. Prior to use, the blade must be rotated and reinserted into slot. Do not use a dull or nicked blade

Cleaning The Glass Cooktop:

Special Care for Sugary Spills:
Our testing shows that if you are cooking high sugar mixtures such as jelly or fudge and have a spillover, permanent damage to the cooktop surface may occur unless the spillover is immediately removed.

1. Turn off all surface units. Remove all hot pans.
2. Wearing an oven mitt, hold the razor scraper at approximately a 45° angle and move the spill to a cool area on the cooktop (away from the hot surface unit).
3. Remove the spill with a paper towel.
4. Any remaining spillover should be left until the surface of the cooktop has cooled.
5. Clean the affected area thoroughly as described under Daily Use cleaning (see previous page).

Note: if pitting has already occurred, the cooktop glass will have to be replaced. In this case, service will be necessary.

Milky Looking Lines on Cooktop:

- These lines come from the process of gluing the cooktop into the metal frame.
- Use the cooktop cleaning cream to remove these lines.
- You have to put a lot of "elbow grease" behind it to remove the lines, but it is possible to take them off.

Metal Marks and Scratches:

1. Be careful not to slide pots and pans across your cooktop. They will leave metal markings on the cooktop surface. These marks are removable using the cleaning cream with cleaning pad and/or razor scraper.
2. If pots with a thin overlay of aluminum or copper are allowed to boil dry, the overlay may leave a black discoloration on the cooktop. This should be removed immediately before heating again or the discoloration may be permanent.

Warning: Carefully check the bottoms of the pans for nicks and gouges that would scratch the cooktop.

Melted Plastic or Porcelain from Cookware:

1. If porcelain from cookware melts/hardens onto the glass it usually cannot be removed because it bonds to the glass.
2. If any plastic melts onto the glass and has not already hardened, you may try to remove it following the general instructions described above under sugary spillovers.

Note: If you have melted porcelain or plastic that will not come off the glass, the cooktop will have to be replaced and service will be necessary - however, neither parts nor labour will be covered under warranty (please review Terms and Conditions for full details).

Cooktop Seal:
To clean the cooktop seal around the edge of the glass, let a wet cloth rest on it for a few minutes, then wipe clean. Use a mild detergent if needed. Do not use metal scraper on the seal as it may damage it and compromise the seal.

To Order Parts:
To order more cleaning cream, cleaning pad and razor scraper for cleaning your glass cooktop, please call our toll free number: **1-800-223-3900 and ask for the order desk.**

GLASS/CERAMIC COOKTOP CREAM CLEANER …………………..……..Part #01732
GLASS/CERAMIC SCRAPER and PAD ……………………............………Part #01733

.

Features

Cooking Controls

The cooking controls are located on the right hand side of the cooktop; these controls offer an infinite number of heat settings for ease and accuracy in cooking and baking.

Solid Element Features

(See Figure 5).

A) 6" (152mm) Ultra Temp Solid Element Burners-heat up 25% faster than conventional solid elements. Two on 30" models and two on 48" models.

B) 7" (177mm) Ultra Temp Solid Element Burners for bigger cooking jobs-also heat up 25% faster than conventional solid elements. Two per 48" model and one per 30" model.

C) 9" (228mm) Automatic Element Solid Element Burner-heat sensing, thermostatic controlled element, accurately maintains temperatures.

D) Solid Element Controls-allow an infinite selection of cooking temperatures.

E) Automatic Element Control-allows accurate selection of cooking temperatures.

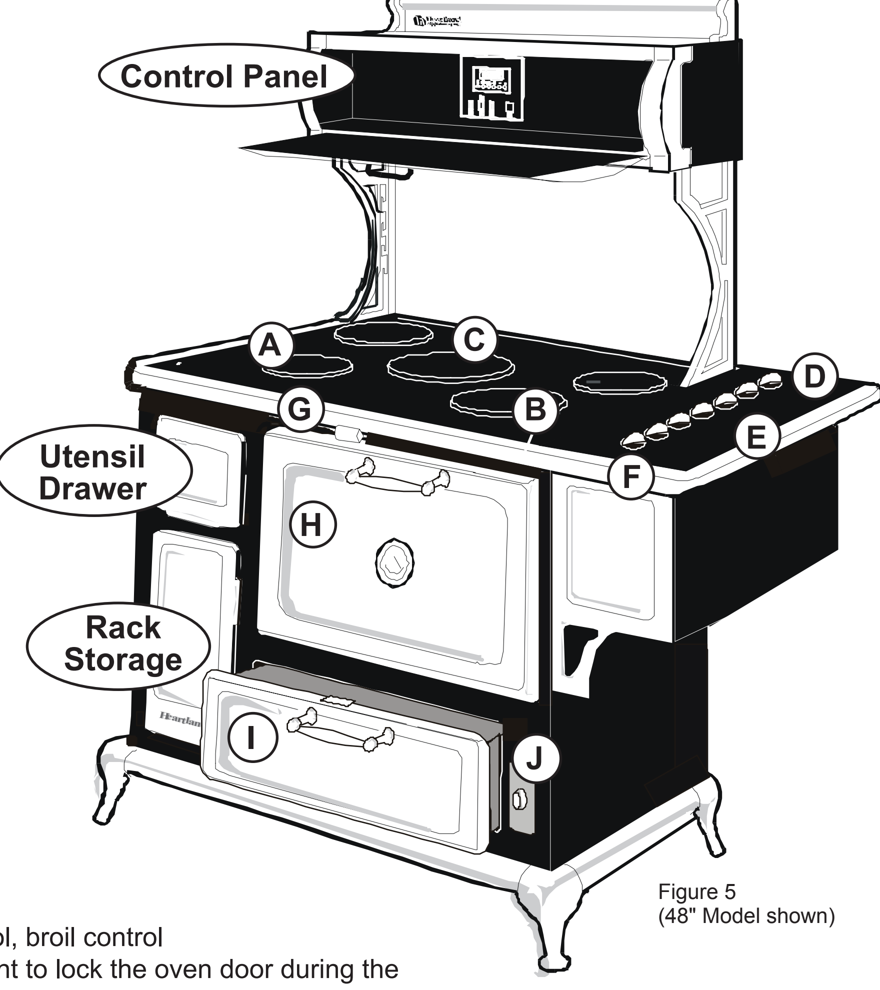


Figure 5
(48" Model shown)



Oven Features

F) Oven temperature control - With bake control, broil control
G) Self Clean latching handle - slides to the right to lock the oven door during the self clean cycle. (self clean models only). Latch must not be used to lock door during regular cooking functions or damage to latch may occur. Activating the latch will prevent the use of the left front and two right burners on model #8210 - 30" self clean; and the two left and right rear burner and bridge burner on model #6210 self clean.

H) Convection oven:
- baking, broiling
- timed baking, broiling
- convection baking, broiling
- timed convection baking, broiling
- 4 position racking
- 4 cubic feet of energy efficient baking area (.11 cubic meters)
- low maintenance high temperature self clean oven (self clean models only)

Warming Drawer Features

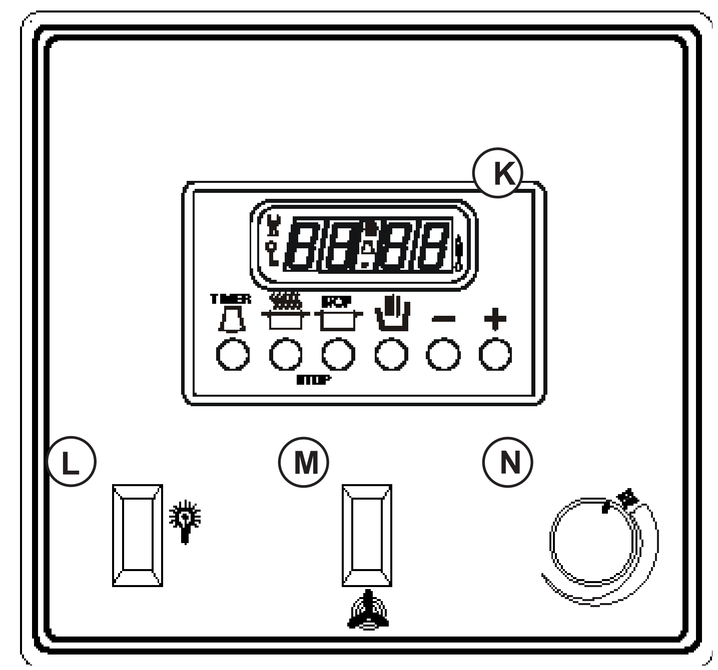
I) Located under the main oven, glides open for easy access.
J) Thermostatic temperature control, located just right and behind the warming drawer
- sliding humidity control
- large 1 cubic foot warming area

Storage Features (48" models only)

- **Rack storage area:** ideal for oven racks and baking trays.

- **Utensil drawer:** Unique storage space, keeping necessities within easy access

Control Panel



Please Note: Warming oven is not affected by timer settings.

Clock Control Panel - The timer and control panel is concealed behind the cabinet door for standard and self clean models. Note: Warming Oven is not timer controlled

K) Digital Timer - With minute minder and automatic start and stop cooking features.

L) Rocker Switch controls the overhead light under the exhaust hood.

M) Rocker Switch controls convection fan for convection baking/broiling.

N) Variable speed control for exhaust fan. Switch starts on high when engaged and adjusts down to low.

Warming Drawer Control and Operation

To activate the warming drawer, first find the temperature control located beside the warming drawer behind the drawer door.

Select a temperature level from "0 - 3" where "0" is off and "3" is high. The temperature is infinitely variable and ranges from 130°F to 220°F. (54°C to 104°C).

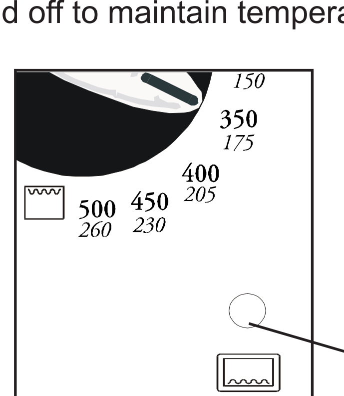
High

Low

When the control is in use the indicator will glow until the temperature level has been reached, then it will cycle on and off to maintain temperature.

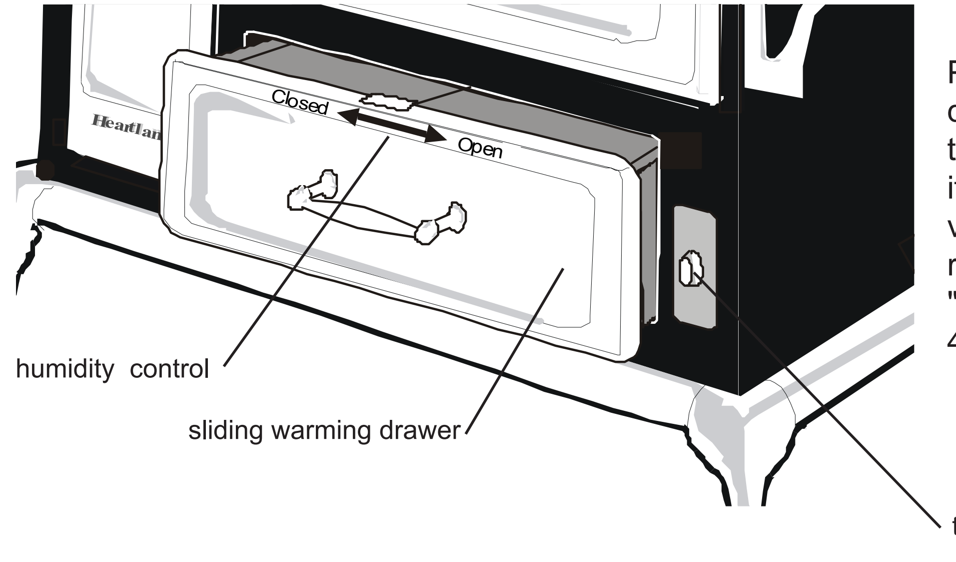
Warm rolls, breads, vegetables, meats etc. as well as plates on HIGH.

The warming drawer also features a humidity control located along the top of the drawer door. When the control is positioned to the left stop, the humidity is retained in the warming drawer. If positioned to the right stop, then air is able to circulate allowing humidity to escape.



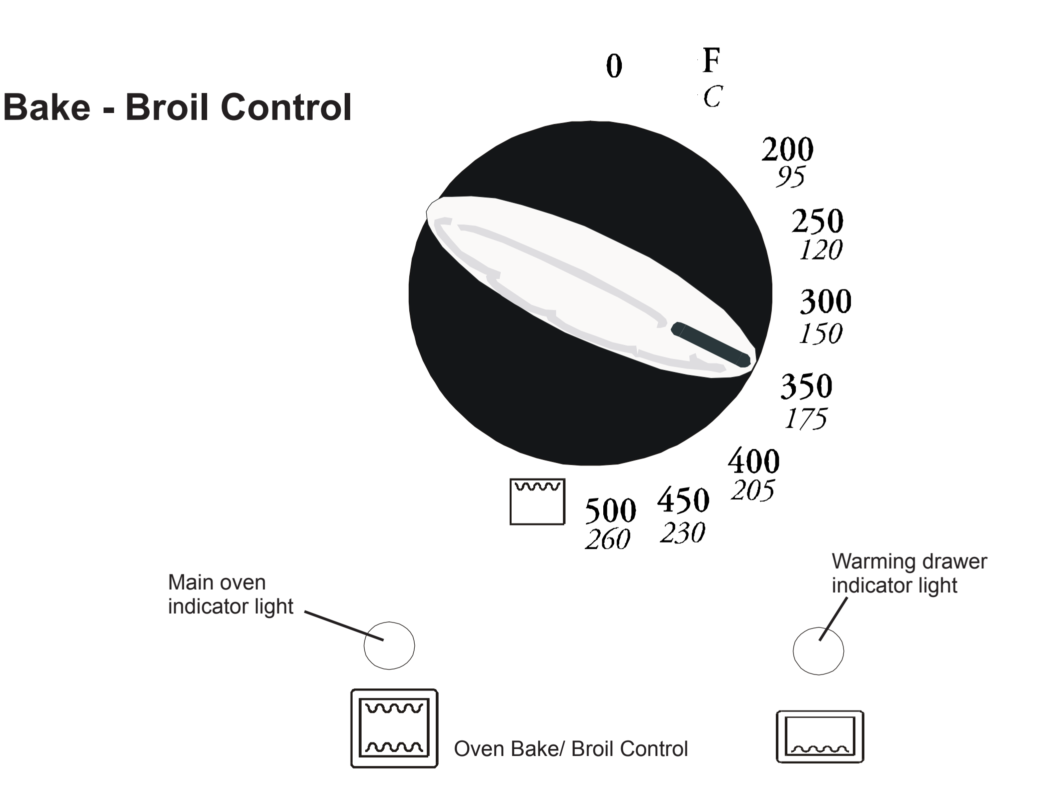
warming oven indicator light located right and below main oven control

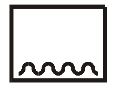
Too keep moisture in, close humidity control. To keep things crisp, open humidity control. Proof (rise) bread or pizza dough on LOW with humidity control closed.



Please note: Do not use the drawer as storage. Items stored there may be damaged if the temperature control is activated. Warming drawer may be removed for easier cleaning (see "Warming Drawer Removal" page 41").

Bake - Broil Control



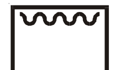


Baking

To bake, turn the oven control clockwise to any desired temperature. When baking is selected, the indicator light under the bake symbol lights up, and the bake element will activate. The element will then cycle on and off to maintain an average temperature in the oven

Please note: that when oven is turned on to preheat, the first cycle may exceed set temperature - please allow oven to cycle on/off before placing food in oven.

The temperature is infinitely variable between temperatures 150°F and 550°F (65°C and 290°C.)



Broiling **(do not broil with door open)**

To activate broil (top element), turn oven control to broil . When broiling is selected, the indicator light, lights up. To de-select broiling, turn the oven control knob to a temperature setting, which resets the control to baking mode. If knob is turned past the "BROIL" position - element will not operate. Turn back to broil position.

Oven Operation

Before You start:

1. Remove the oven racks and oven rack supports and clean with soap and water. (see *interior oven rack* and *rack support* removal pg. 39).

2. Unwrap broiler pan and clean with soap and water.

3. Clean oven with soap and water, making sure that all adhesives have been removed.

4. Set time on the clock, **clock must be set or oven will not function!** (see timer section pg.28).

5. Turn oven on to 500°F (260°C) for 30 minutes to burn off bonding agents in the insulation. <u>There will be an unpleasant odour and some smoke, which is unavoidable.</u>

Getting to Know Your Oven

The oven light will automatically activate when the oven is opened and deactivate when the oven door is closed.

Also if the oven is set for convection mode, then the convection fan will deactivate when the oven door is opened, and activate when the oven door is closed.

The oven features multi level regular baking/broiling in timed or un-timed modes. For energy efficient batch baking, choose convection baking, which allows you to bake on multi levels simultaneously. For traditional baking the convection feature should be OFF.

Your oven has a temperature range of 150° F to 550° F (65°C to 290°C). The oven **Cycling Light** glows until oven reaches the high end of heating cycle, then cycles off and on during cooking. The average of the high and low levels of the heating cycles will be approximately within 30° F of selected temperature. This temperature fluctuation is normal and standard in the appliance industry. See pages 31 and 32 for recommended baking and roasting times and temperatures.

Note:

1) Self Clean Models Only - Do not engage the self clean oven door latch when not in self clean mode, as it is possible the oven door safety interlock will activate at high oven temperatures and damage could occur to the locking mechanism. Also, while the latch is engaged, the front left and two right burners are deactivated on Model 8210 30" self clean, as well the two left and two right burners on the model 6210 48" are deactivated.

2) See pages 30 through 32 for recommended broil times and settings.

3) Temperatures in ovens may shift over time and it is natural for the user to gradually adapt cooking times accordingly. Then, when baking in a new oven with proper calibration, results may not be as expected based on previous baking habits. Oven cavity sizes also vary from manufacturer to manufacturer and could affect cooking results slightly. Therefore, it may take some time to familiarize yourself with your new oven and some adjustment in cooking times may be necessary.

How to Select Cooking Methods

Standard Baking - To bake, turn the oven control to any desired temperature between 150°F to 500°F (65°C AND 290°C). When baking is selected, the indicator lights up, and the bake element will activate. Always preheat the oven approximately 5-10 minutes. During cooking, the bake element will cycle on and off to maintain temperatures. Do not rotate control past 500°F (290°C) for bake as this is the broil position and only top element will come on.

Standard Broiling - To activate broil (top element), turn oven control to broil (end stop position). When broiling is selected, the indicator lights up. At this setting the broil element comes on and stays on. To de-select broiling, turn the oven control knob to a temperature setting, which resets the control to baking mode. When broiling, the oven door should remain closed, and the grease filter installed. Please do not leave food unattended while broiling as it may smoke or even burn.

Convection - when the rocker switch in the exhaust hood is set to this symbol, the convection fan will activate. The convection fan can be operated in three modes.

1) convection baking.
2) convection broiling.
3) convection drying.

Note: When using convection baking, please ensure the grease filter is *not* installed, otherwise, air will not be able to properly circulate in the oven. Filter must be installed for convection broiling/roasting.

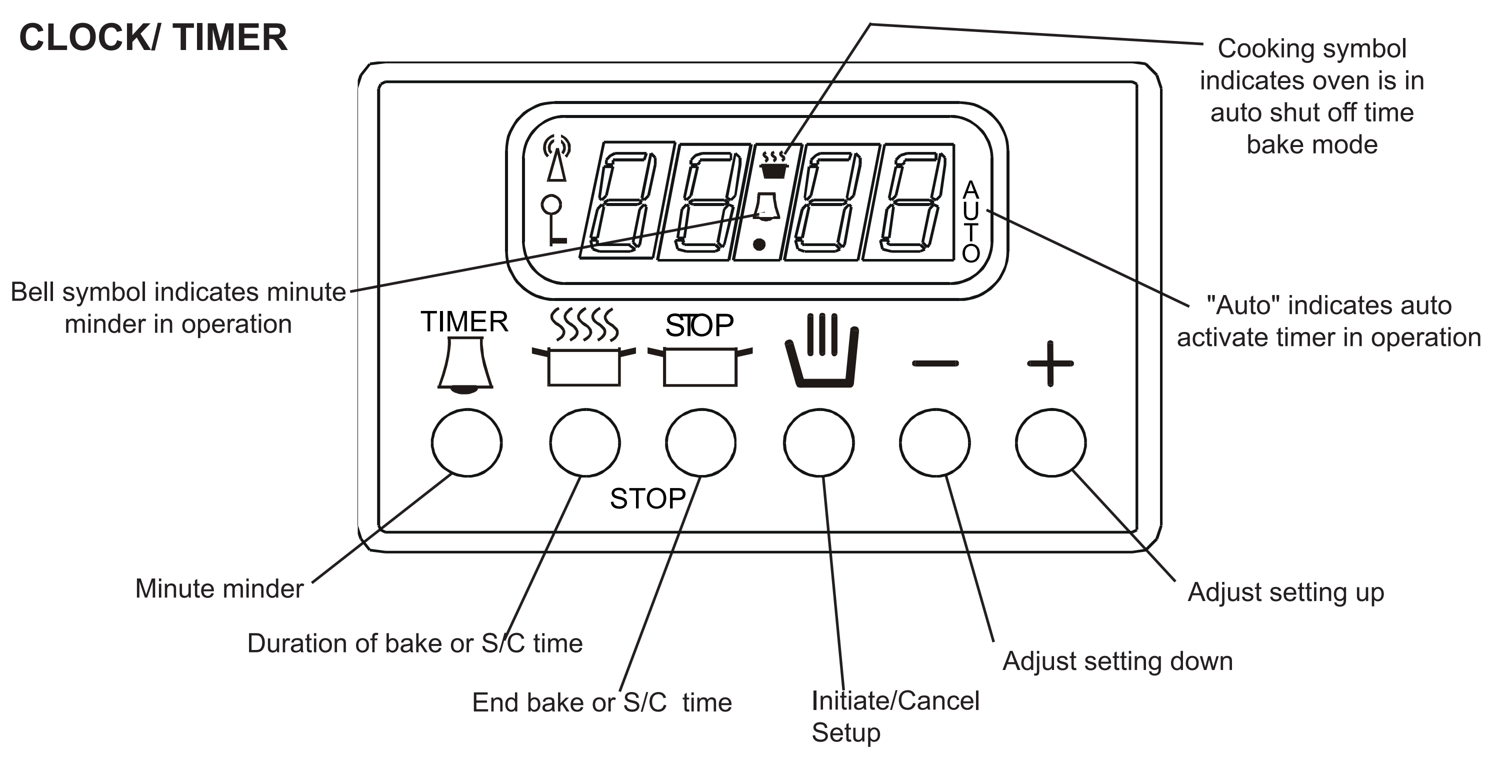
Convection Baking - select a temperature on the oven control and then select " " below the rocker switch. Oven is now in "Convection Bake Mode".

Convection Broiling - select "broil" on the oven control and select " " below the rocker switch. The oven needs to remain closed while in Convection Broil Mode. When broiling, please take care not to leave food unattended as it may smoke or burn.-

Convection Drying - leave temperature control at "OFF" and select " "below the rocker switch. The convection fan has been activated and oven is now ready to dry spices or fruits.

For time bake, when the rocker switch is set to this symbol " " the convection fan will then activate. For more detail on "Time Bake" see page 29.

CLOCK/ TIMER



Time of Day Setting *NOTE: Clock must be set or your main oven will not function!*

1. To set the time of day:

a) the clock read-out will be flashing **0:00** and "***AUTO***" alternately.(at first time set up or after a power failure)

b) press " " and " " buttons simultaneously to activate the clock time adjustment. The display will stop flashing except for the ""***AUTO***" symbol. You will have 3 seconds to start the next step.

c) tap" " to advance time, or " " to decrease time, the display will begin at "12.00". Press and hold to advance time quickly. Set to the correct time of day (the clock is based on a 12 hr cycle).

d) once the time of day has been entered, the clock is set and the appliance is ready to use.

e) time of day may be adjusted at any point by pressing the" " and " " buttons and then pressing " " or " " setting buttons.

Minute Minder

1. To set timer: (the minute minder can be at any time even when in timer modes)

a) press " " the **minute minder button.**

b) Set the timer in minutes using the " " and " " **setting buttons.**

c) The timer activates **5 seconds** after the setting buttons are released, and returns to dime of day mode.

d) when the set time has been reached the timer will sound, 2 distinct beeps.

e) to see time remaining on timer press " " at any time.

2. To cancel minute minder operation:

a) press "".

b) press "" setting button and **set to zero**.

c) then press "" cancel button and the display will return to time of day mode.

Time Bake (for main oven only)

1. To set time bake:

a) if convection is desired activate the convection fan rocker switch marked " " on the control panel below the timer.

b) press the " " bake duration button.

c) use the " " and " " to set the **length of time** you want the oven to be in operation. (The " " and " " setting adjust buttons work in **1 minute** intervals). The oven will now turn off after the time entered has elapsed.

d) to have the oven turn on at a specific time, next, press the "STOP" end bake time button.

e) use the " " and " " to set the **actual time of the day** you want the oven to shut off. After 5 seconds the display will return to time of day mode. The ***"AUTO"*** indicator will light up, showing the timer is in operation, and the " " symbol will shut off, indicating the oven is off until the timer activates the oven.

f) set Temperature Dial to desired cooking temperature. The timer calculates the start time by subtracting the cook time from the time of day you want the oven to shut off.

g) when the **bake cycle begins**, the " " symbol will light up showing that the oven is in operation.

h) when the **time bake cycle** is complete, the "AUTO indicator will flash, the " " will shut off indicating the oven is off and the timer will sound (4 distinct beeps).

i) the timer will sound until the " " **cancel button** is depressed. The ***"AUTO"*** indicator will flash and the oven will not work until the and the " " button is depressed a second time. Remember the turn off your oven control.

2. To cancel time bake:

a) anytime during the time bake cycle depress the " " bake duration button and set the time to zero, and depress the " " **cancel button** to return to time of day mode.

b) the minute minder can still be used during the time bake cycle.

General Cooking Guidelines

Standard & Convection Cooking

Standard Cooking:

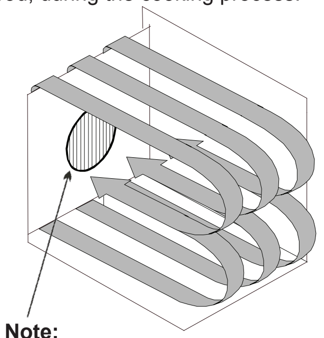
This is the traditional "radiant heat" style of cooking. You may choose this method of cooking for your tried and true recipes. As with all radiant style ovens, it will be necessary to preheat the oven, especially for baked goods. When roasting meats from frozen to finish, usually preheating is not required. However allow 1/3 to 1/2 more cooking time depending on the size of the cut. To assure desired degree of doneness, use a meat thermometer for meats and poultry.

Note: Bake and Broil elements are independently controlled. Broil element will not turn on when bake element is used.

Radiant Heat Pattern
Diagram shows how heat is radiated from the elements, during the cooking process

Convection Cooking:

Convection Air Pattern
Diagram shows how heat is circulated from the convection fan, distributing heat evenly around the food, during the cooking process.



Note:
Please ensure grease filter is not installed when selecting convection, otherwise fan will not circulate air properly

Convection means conveying. A fan at the back of the oven circulates the hot air thus cooking foods from all sides, sealing in juices. The circulating air penetrates food faster therefore you may want to cook foods for less time at the usual temperature or reduce the temperature by 25 F/15 C and cook for approximately 10% less time or as indicated in our cooking guides on pages 31 and 32.

With convection cooking you can cook on more than one rack at a time thus saving time and energy. Occasionally if cooking on multi-levels you may need to remove one pan sooner than the others. You can even cook a complete meal at the same time as long as you choose items that cook at the same temperature, as there is no flavour transfer; however we do not recommend an item that may spatter to cook on the same shelf as a dessert. Be sure to stagger pans if possible on multi-levels so that one is not directly over the other and leave at least 1" (2.5 cm) of space between the pans. Do not place large pans directly in front of fan, at the back of oven, as this may block the air circulation.

Please note: When cooking high moisture content foods in the oven on the convection mode, some steam/condensation may be noticed on the outside of the oven door.

Convection Roasting:

This method of cooking uses both hot air and radiant heat, and is similar to rotisserie cooking, where high heat is applied quickly and evenly around the meat, but instead of rotating, hot air circulates around the meat.

Before beginning convection roasting, insert the grease filter at back of oven and insert the optional raised roasting rack into broiler pan and rack. Place the cuts of meat or poultry fat side up, uncovered on the raised roasting rack. This allows the air to circulate around the roast, sealing in the juices. Do not use deep roasting pans or baking pans with high sides , as air cannot circulate around the food. Insert a meat thermometer into the thickest part of the meat, avoiding bones to accurately determine doneness.

Standard Broiling:

This method of cooking is used to transfer high heat over a short period of time to placed in close proximity to the broiler element. Usually used to brown the surface of food, such as meringues, steaks and roasts. Place meat on the broiler pan (add water to the bottom of the pan to reduce smoking) and place on the third or fourth rack depending on the food and your personal tastes. Please do not leave food being broiled unattended - excessive smoke or burning may occur. Refer to broiling tips & cooking chart on page 25.

Cooking Guide

This chart is a reference guide only, as variables such as size, temperature and individual preferences may affect the cooking time. Recipe or package directions should always take precedence. Keep a record of your results, preferred temperatures and times.

Meat Roasting Guide

Foods	Degree of Doneness	Oven Temperature for Regular or Convection Roasting			Internal Cooking Temperature	
		°F	°C	Minutes per lb (per kg)	°F	°C
Beef						
Sirloin or Rib Roasts	Rare	325	160	20-25 (45-50)	140	60
	Medium	325	160	25-30 (55-60)	160	70
	Well done	325	160	30-35 (65-70)	170	75
Rump, Round (roast)	Rare	275	140	40-45 (80-85)	140	60
	Medium	275	140	45-50 (90-95)	160	70
Veal						
Leg, Loin, Rib Roasts	Medium	325	160	30-35 (65-70)	160	70
	Well done	325	160	35-40 (75-80)	170	75
Pork						
Leg or Loin		325	160	20-25 (45-50)	160	70
Crown Roast		325	160	15-20 (32-30)	160	70
Shoulder Roast		325	160	25-30 (35-40)	160	70
Ham						
Smoked, pre-cooked		325	160	10-15 (22-25)	140	60
Lamb						
Leg	Rare	325	160	20-25 (45-50)	140	60
Leg, Shoulder Roasts	Medium	325	160	25-30 (55-60)	160	70
	Well done	325	160	30-35 (65-70)	170	75
Rack (Roast)	Rare	400	200	10-12 (22-25)	140	60
	Medium	400	200	12-18 (25-38)	160	70

General Cooking Tips & Preferences

·Place oven rack in correct position before preheating oven.

·After reading the thermometer insert another /2"/1 cm and read again. If it reads lower than the first then continue cooking.

·Meat continues to cook after removal from oven - Allow meat to stand about 15- 20 minutes before carving

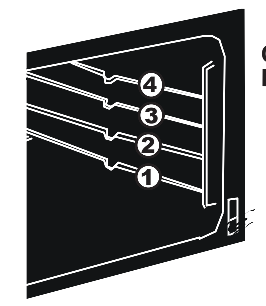
Convection Cooking:
·For convection roasting, insert the grease filter in back of oven and place the raised roasting rack over the 2 pc. broiler pan. (broiler rack is necessary to prevent spattering).

·Convection cooking may cook faster; times may often be reduced up to 10 minutes per lb (.5 Kg) - for large items meat should be checked shortly before the suggested minimum cooking time.

·Recommended for "all" tender meats to give a brown outside with a juicy, tender inside

·For extra browning brush lean meats with oil

·Place all roasts fat side up on raised roasting rack



Oven Rack Positioning
Figure 1

Poultry Roasting Guide

Foods			Oven Temperature for Standard or Convection Roast			Internal Cooking Temperature	
			°F	°C	Minutes per lb (per kg)	°F`	°C
Turkey	Lbs	Kg					
Stuffed	6-8	3-3.5	325	160	30-32 (60-65)	180	82
Stuffed	10-12	4.5-5.5	325	160	23-25 (45-50)	180	82
Stuffed	16-22	7-10	325	160	15-20 (30-35)	180	82
Unstuffed	6-8	3-3.5	325	160	25-30 (50-55)	170	77
Unstuffed	10-12	4.5-5.5	325	160	18-23 (25-30)	170	77
Unstuffed	16-22	7-10	325	160	13-15 (25-30)	170	77
Parts-1/2-Boneless Breast or Leg	1	500 (g)	325	160	60-75 min. total	170	77
Chicken	Lbs	Kg					
Capon	5-8	2.3-3.6	325	160	18-20 (40-45)	170	77
Chicken, Whole, Unstuffed	3-4	1.3-1.8	325	160	20-25 (45-50)	170	77
Chicken, Quarters			325	160	18-20 (40-45)	170	77

General Cooking Tips & Preferences

·Place oven rack in correct position before preheating oven. Rack position is 2 or 3 for standard roasting & rack 1 for convection roasting (refer to Figure 1)

·For extra browning brush skin with oil

·Insert a meat thermometer into the inner thigh (avoid touching the bone) to accurately determine doneness. Take a second reading inserted another 1/2"/1 cm and read again , if it reads lower than the first then continue cooking.

·Poultry continues to cook after removal from oven Allow to stand 15-20 minutes before carving.)

Convection Roasting:
·Insert the grease filter in back of oven and place the raised roasting rack over the 2 pc. broiler pan (broiler rack is necessary to prevent spattering).

·Convection cooking may be faster; times may often be reduced up to 25% - for large items check shortly before the suggested minimum cooking time.

Cooking Guide

This chart is a reference guide only, as variables such as size, temperature and individual preferences may affect the cooking time.
Recipe or package directions should always take precedence. Keep a record of your results, preferred temperatures and times.

Broiling Guide:

Foods	Degree of Doneness	Thickness	Approximate Time
Beef			
Steaks	Rare	3/4-1 inch (2cm)	5-6 min/side
	Medium	3/4-1 inch (2cm)	7-8 min/side
Ground Beef Patties	Well done	3/4-1 inch (2cm)	6-8 min/side
Pork			
Pork Chops or Kabobs	until no longer pink	3/4 -1 inch (2cm)	5-6 min/side
Lamb			
Lamb Chops or kabobs	Medium Rare	1 inch (2cm)	5-7 min/side
Chicken			
Chicken Parts	until juices run clear		25-40 minutes
Boneless Breasts	until no longer pink		6-8 min/side
Fish			
Whole or Steaks	flakes with a fork		
Boneless Fillets	flakes with a fork		5-10 minutes
Lobster Tails, Thawed			8-10 minutes

Caution: Accessible parts may become hot when the broiler is in use. Children should be kept away.

Baking Guide:

Foods	Single Rack Position for Standard or Convection	Multiple Rack Position for Convection ONLY	Standard Temperature		Cooking Time	Convection Temperature		Cooking Time
			°F	°C	Minutes	°F	°C	Minutes
Breads								
Yeast Loaf	2	Not advised on mulitple racks	400	200	30-40	375	190	20-30
Yeast Rolls	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	375	190	15-20	350	180	6-10
Focaccia or Pizza	1 or 2	Not advised on multiple racks	400	200	15-20	400	200	12-18
Muffins	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	425	220	20-25	400	200	12-20
Tea Biscuits	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	450	230	12-15	425	220	8-12
Cakes								
Layer Cake Mixes	2 or 3	Not advised on multiple racks	340	175	30-36	300	150	25-30
Angel Food Mixes	1	Not advised on multiple racks	325	160	55-60	300	150	40-45
Cupcakes	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	350	180	20-25	325	160	15-20
Pies								
Shells without filling	1 or 2	not advised on multiple racks	400	200	8-10	400	200	8-10
Double Crust with Filling	1	Not advised on multiple racks	450	230	initially for 15	425	220	Initially for 15
			- then lowering to:			- then lowering to:		
			375	190	30-40	350	180	20-25
Cookies								
Drop or Sugar	2 or 3	2 & 4 or 2, 3 & 4	350	180	10-12	325	160	8-10
Rolled	1 or 2	2 & 4 or 2, 3 & 4	375	190	8-10	350	180	8-12

General Cooking Tips & Preferences

·Insert the grease filter (provided) on to the fan shield to prevent grease build up.

·Allow the oven to preheat for 8 minutes

·Prepare meat, allowing frozen meat to thaw before broiling.

·Slit the fat around the edge of the meat about every inch, to prevent curling. Arrange meat on the broiler pan.

·Always use the broiler pan and rack supplied. They are designed to allow fats to drip into the pan, reducing smoking while the food is cooking. If desired, the broiler pan may be lined with foil and the broiler rack may be covered with foil. However be sure to mould the foil to the broiler rack and cut slits in the foil to conform to the slits in the rack to allow juices and fat to drain into the pan.

·Broil meat on rack of broiler pan placed on oven shelf in third or fourth position (refer to Figure 1) about 4-5 inches (10-12 cm) below the top element.

·The closer the meat is placed to the broil element, the faster the surface browns. For rare meat, preheat the broiler unit and place the meat as close to the unit as possible.

·The further away the meat is placed, the slower the surface browns and the more well done the meat will be.

·A small amount of water placed in the broiler pan will reduce the smoke and splattering from hot drippings.

·Turn meat with tongs, not a fork so as not to pierce meat and lose juices.

·Keep oven door closed for broiling.

General Cooking Tips & Preferences

·Place oven rack in correct position before preheating oven (refer to Baking Guide and Figure 1 on pg. 24)

Piecrusts:
- Dull metal pans absorb and conduct heat the best.
- Dark finishes and glass absorb more heat, cooking faster and resulting in darker crusts.
- If using shiny aluminum foil pans, place on aluminum baking sheets to conduct heat better for bottom crust.
-Shield edges with foil if getting too brown before completely cooked

·For Layer Cakes single rack convection is recommended

·For Angel Food Cakes convection is recommended with 1 or 2 cakes

·If using insulated baking sheets, items may take longer to cook.

Convection Baking:
·Generally lids or foil covering are not recommended except for moist casseroles (e.g. lasagna) which can be covered half way through the cooking time to prevent drying out.

·For quick breads (e.g. banana or zucchini loaves) do not reduce temperature since they are very dense and moist. Be sure to insert a cake tester or toothpick to see that centre is cooked.

·For cookies, tea biscuits and rolls, use aluminum baking sheets, do not use larger ones or ones with sides. This is so that the air can circulate evenly. When multiple racks are cooked at once, middle rack may take a few minutes longer to cook.

Care and Cleaning

SmoothTop

Please refer to "Cleaning the Smooth Cooktop" section on pages 20 &21 for details

Porcelain and Painted Enamel

Keeping it clean
The porcelain and painted enamel is very serviceable and simple to clean, but because it is glass, it will not withstand rough handling or abuse. Avoid extreme variance of temperatures on porcelain. Porcelain is glass and sudden changes in temperature may cause cracking. To clean porcelain surfaces, use warm, soapy water, glass cleaner or non abrasive cleaner and a soft cloth. Avoid abrasive cleaners.

If any acid based food or liquid, such as lemon juice or tomato juice, is spilled on the range, wipe it at once to prevent staining.

Note: Red appliances only - a red wax coating has been added for preparation purposes which may wear off during cleaning - this is normal and does not affect finished product.

Oven & Warming Drawer Cleaning

Standard Oven/Warming Drawer (non self clean)
Your range must be kept clean and free of accumulations of grease or spillovers which may ignite. This is most important in the oven compartment. When cleaning the oven or warming drawer, make sure it is turned “Off” and is cool. For simple spills, clean with a strong solution of detergent, then wipe with a clean damp cloth and dry.

When food or grease has burned on the lining, apply a strong oven cleaning compound. Follow directions on the package, but avoid applying a strong cleaner to the front flanges or sides of end panels because it may destroy the door seals or plated surfaces. ***Under no circumstances should an oven cleaner be used in a hot oven or warming drawer.***

Oven racks, oven rack supports, broiler pan rack, oven bottoms, and broiler pan are all removable for easy cleaning. The warming drawer is also removable for easier cleaning (see page 41 for warming drawer removal instructions). Oven racks may be cleaned in your sink with dish cloth and detergent. If spillage has remained on the racks for an extended period, more vigorous cleaning with a steel wool soap pad may be required.

Self Clean Oven
Self Cleaning requires the use of the clock timer. Read the instructions below and the appropriate timer instructions before attempting to operate. After the self clean cycle is completed, the shiny lustre of the oven cavity may diminish in some areas, this is not uncommon and it does not affect the operation or performance of the range

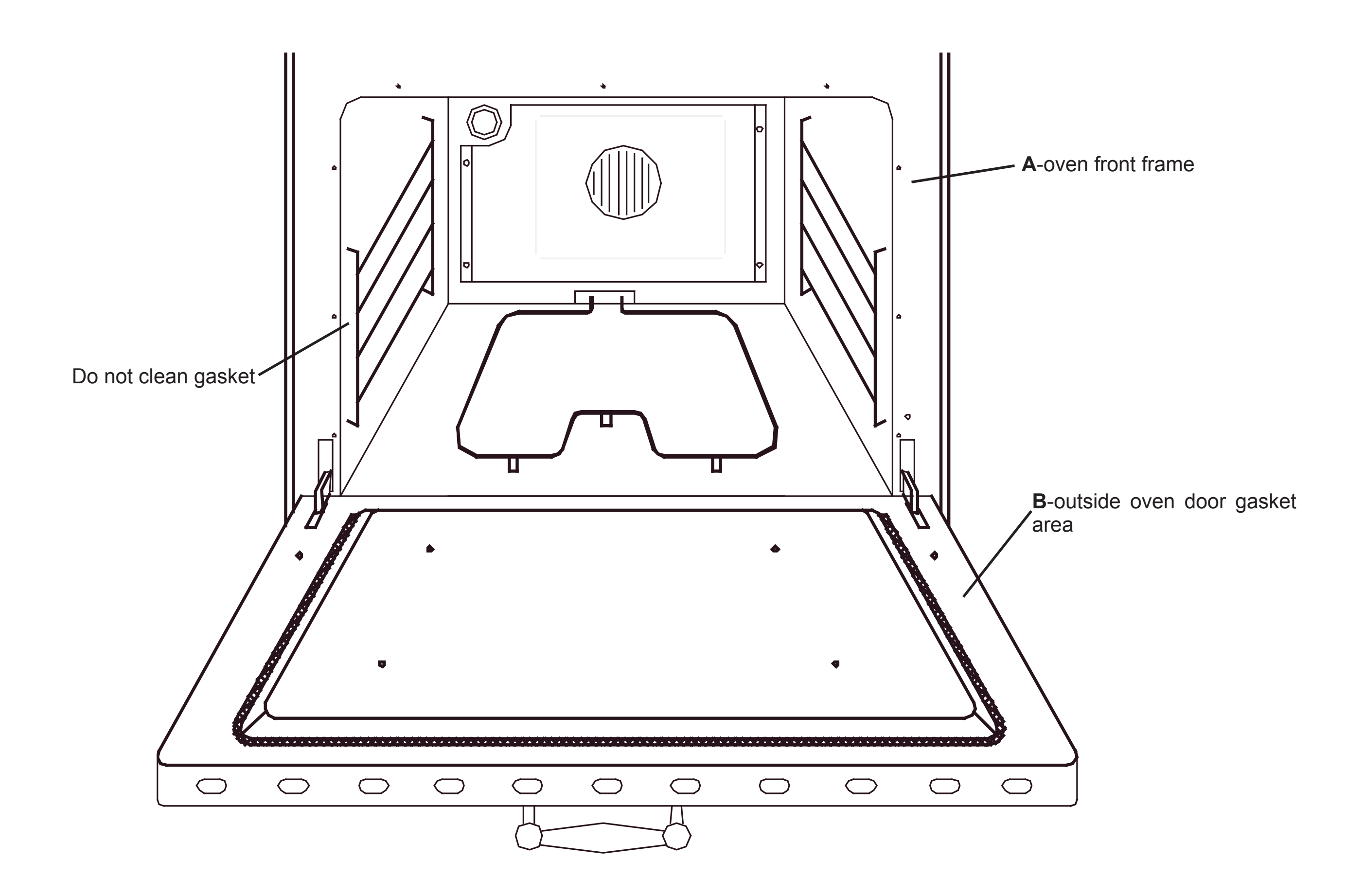
1. Remove cookware from the oven. We recommend that the oven racks also be removed. If they are left in the oven, the racks will become discoloured and rough after cleaning, but it will not affect the protective coating. Wiping the racks down with a bit of vegetable oil can help with the ease of sliding the racks in and out.

2. Remove any items from the warming drawer(as well as the side storage area and utensil drawer in the 48" models). This includes utensils with plastic parts that can become overheated and melt.

3. Remove all utensils and food from cooktop.

4. Wipe up heavy soil on the oven bottom.

5. Clean spills on oven front frame (A) and the oven door outside of the gasket area (B) with a damp cloth. These areas are outside the self cleaning area and soil will become baked on.



DO NOT under any circumstance use a commercial oven cleaner, or surface coating for ovens on a self clean oven. This will damage the finish.

DO NOT clean the gasket

DO NOT use surface elements while range is self-cleaning

DO NOT run the convection fan during self clean mode. The convection fan switch must be turned off at the control panel in the exhaust hood. (The oven light will go off automatically when the oven door is closed)

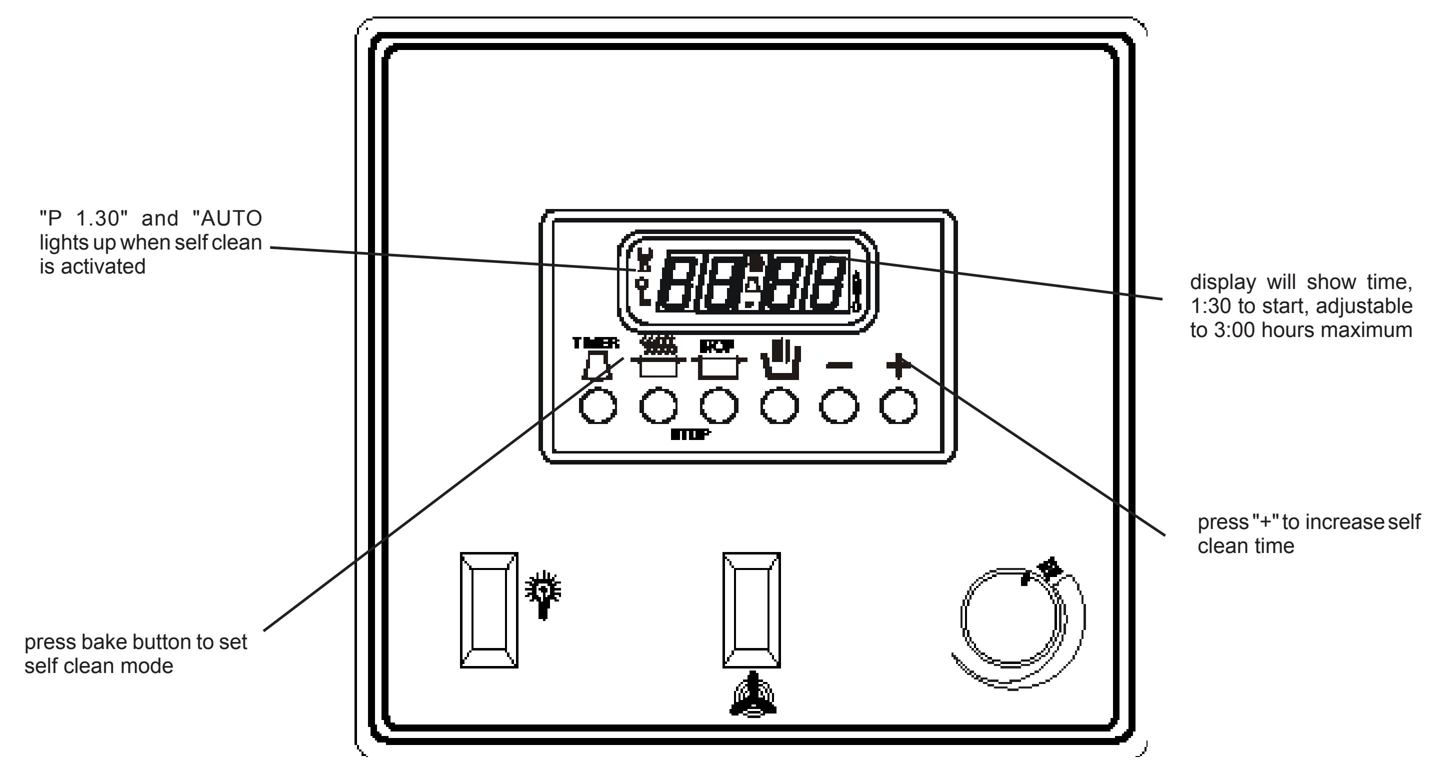


Figure A - Control Panel Layout

How to Self Clean

The recommended self clean time is 3 hours. The cycle can be set however, anywhere from 1 hour 30 minutes for light soiling, to 3 hours maximum for heavy soiling.

Be sure the self clean safety instructions have been followed.

1. Lock the oven door by pushing the self clean door latch fully to the right. (see fig. B)

2. The clock will display "**P1.30**" which indicates one hour thirty minutes of self clean time. As well "" and "**AUTO**" symbol will light up, indicating the self clean cycle is active.

3. Press bake "" button on the clock

4. Tap the button for additional self clean time in one minute increments. Press and hold to advance quickly to 3:00 hour maximum. 3 hours is recommended for maximum cleaning.

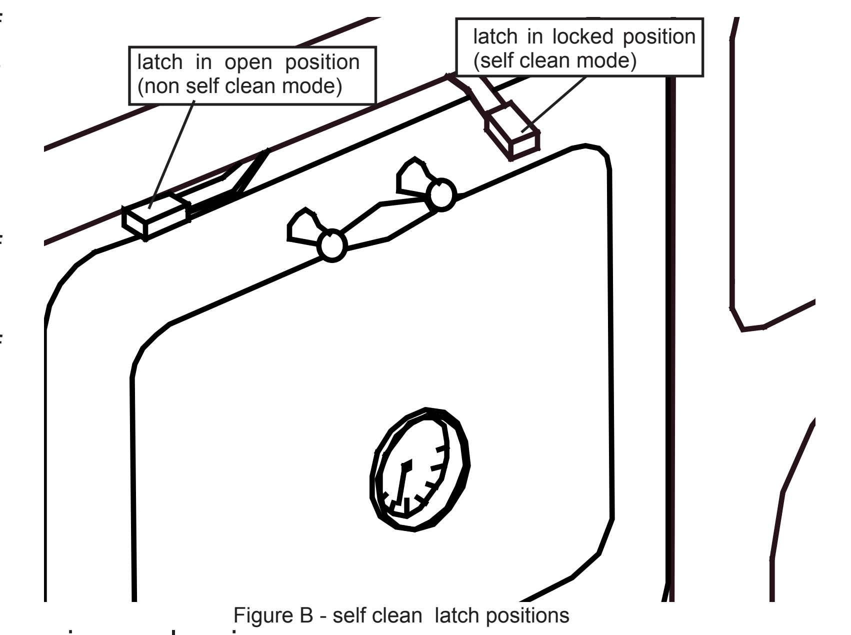


Figure B - self clean latch positions

5. Turn the oven thermostat control knob clockwise until it can no longer be turned (see fig c). Bake indicator will come on.

6. Your oven is now in the self clean mode and will operate in self clean mode for the time you have set.

7. At the end of the cycle the oven will shut off and the clock will flash "**P0.00**" and the symbol "**AUTO**" alternately.

8. Turn the thermostat control knob to “0”. The clock will flash until the oven is unlocked. The thermostat must be in the Off position prior to moving lock to the unlocked position.

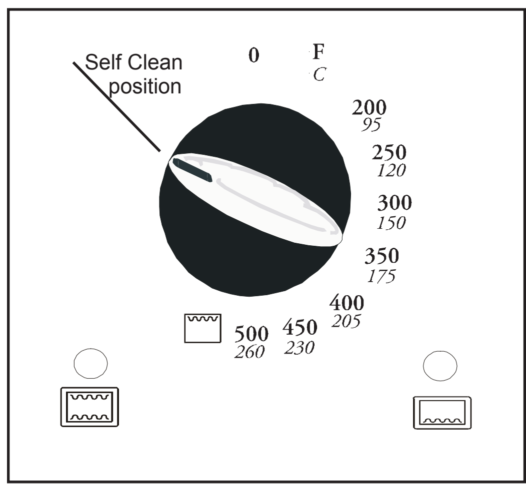


Figure C

9. The safety interlock is active until the oven has cooled to a safe temperature (approximately 1 hour) You will not be able to unlock the oven door during this cool down period. Please do not attempt to open door while locked, or damage to locking mechanism may occur.

Caution: Even after the oven door lock has released the oven may still be too hot to touch. Use caution to avoid burns.

10. When the oven has sufficiently cooled, wipe away the remaining grey ash with a damp cloth.

DANGER:If a large amount of smoke comes out of the oven vent it is probably because you have left something in the oven or the storage drawer. Turn off the oven thermostat control. Allow the oven to cool and use caution when removing any utensils or debris, to avoid burns.

Note: **Self clean mode may be cancelled at any time...** by turning the oven thermostat control back to "0". Unlatch the self clean door latch.

Remember, the safety interlock is active until the oven has cooled to a safe temperature - do not attempt to force open.

Time Delay Self Clean

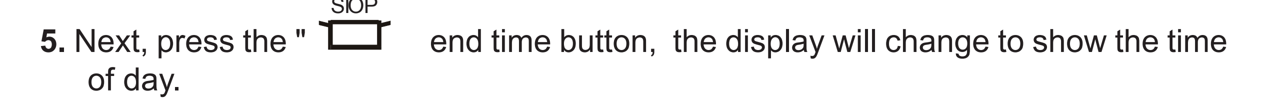
To set TIME DELAY self clean

1. Lock the oven door by pushing the self clean door latch fully to the right. (see fig. B)

2. The clock will display "**P1.30**" which indicates one hour thirty minutes of self clean time. As well " " and "**AUTO**" symbol will light up, indicating the self clean cycle is active.

3. Press bake " " button on the clock

4. Tap the button for additional self clean time in one minute increments. Press and hold to advance quickly to 3:00 hour maximum. 3 hours is recommended for maximum cleaning.



5. Next, press the " STOP " end time button, the display will change to show the time of day.

6. Use the " " or " " to set the **actual time of the day** you want the oven to shut off. After 5 seconds the display will change to show self clean time remaining, the ***"AUTO"*** indicator will remain lit, and the " " symbol will shut off showing the oven is not in operation and delay timer is active.

7. Turn the oven thermostat control knob, to the self clean position. (see fig C, previous page)

8. Your oven is now in the delay self clean mode and will operate for the time you have set.

9. When the **self clean cycle begins**, the " " symbol will light up showing that the oven is in operation and will be in the self clean cycle for the length of time on the display.

10. At the end of the cycle the oven will shut off and the clock will flash "**P0.00**" and the symbol "**AUTO**" alternately.

11. Turn the thermostat control knob to “0”. The clock will flash until the the oven is unlocked. The thermostat must be in the off position prior to moving from locked to the unlocked position.

12. The safety interlock is active until the oven has cooled (approximately 1 hour) You will not be able to unlock the oven door during this cool down period. Please do not attempt to open door while locked or damage to the locking mechanism may occur.

Caution: Even after the oven door lock has released the oven may still be too hot to touch. Use caution to avoid burns.

13. When the oven has sufficiently cooled wipe away the remaining grey ash with a damp cloth.

DANGER: if a large amount of smoke comes out of the oven vent it is probably because you have left something in the oven or the storage drawer. Turn off the oven thermostat control. Allow the oven to cool and use caution when removing any utensils or debris, to avoid burns.

To cancel time delay self clean:

Turn the oven thermostat control knob, to the "0" position.

Nickel Plated Trim

Nickel plated surfaces may be cleaned with any non abrasive chrome and metal polish (such as Flitz) or Windex and a soft cloth. If any acid based food or liquid, such as lemon juice or tomato juice, is spilled on the range, wipe it at once to prevent staining.

Exhaust Hood

An exhaust filter is included with your exhaust hood. The filter may be cleaned periodically in soapy water. The filter should be replaced every 4 months or when they begin to restrict air flow.
Replacement Filters are available from your dealer or directly from Heartland Appliances. Please order four or more at one time to save freight and handling charges.
The inside of your exhaust hood should be inspected periodically for grease buildup (a fire hazard) and cleaned as required with soap and water. Please turn off power to unit when cleaning inside the hood.

Convection Fan Filter

Filter may be removed and washed in soap and water or washed in a dish washer. To remove the filter, grasp the filter and pull upwards to unhook it from the deflector. Reverse the procedure to replace. Filter to be used for Convection Broil/Roasting applications only.

Oven and Cabinet Light Replacement

Before replacing a lamp, disconnect the power at the main fuse or circuit breaker panel. When replacing light bulbs, wait until the oven and bulb are cool. Remove oven light lens by simply unscrewing it counter clockwise.
The bulb can then be unscrewed easily. Always handle the bulb with a dry (never wet) cloth to protect hands. If light bulb should break, disconnect power to range by unplugging it or removing the fuse from the panel before touching the bulb.
When replacing the bulb, use only a **40 watt oven bulb** available at your local hardware store or appliance dealer.
When cleaning the oven, do not touch lens with a wet cloth.

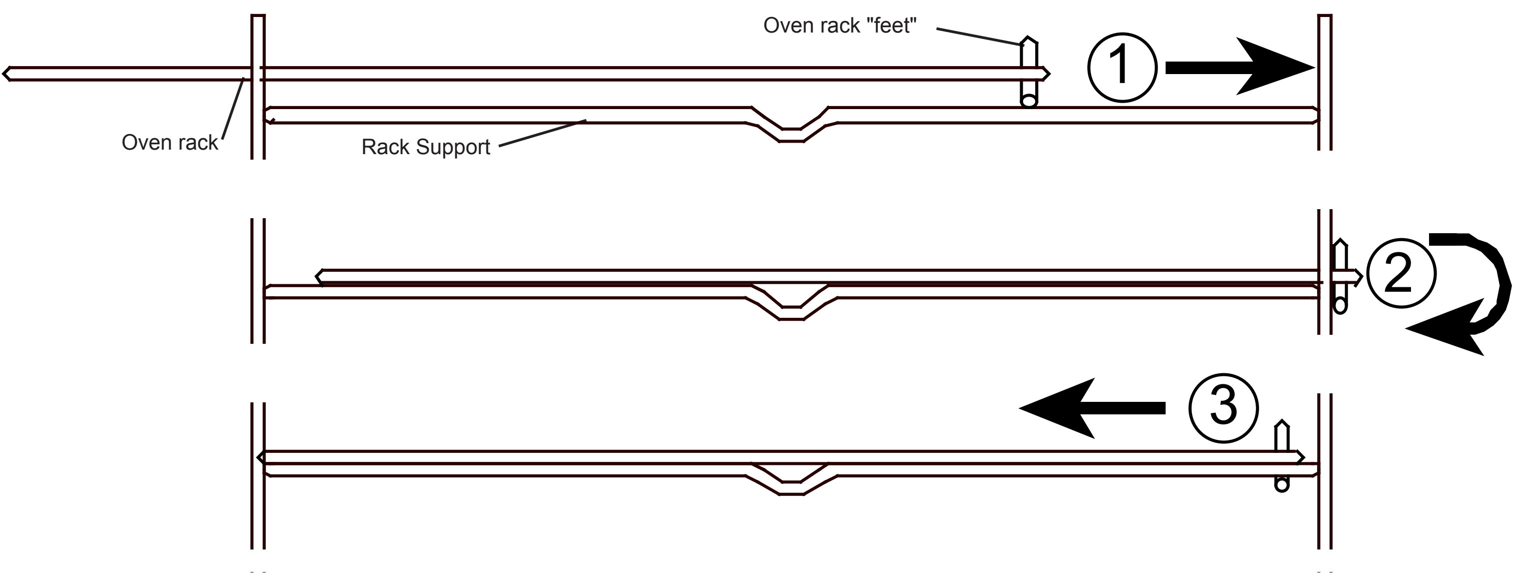
Interior Oven Rack

The oven rack is designed with stop-locks so that when placed correctly on the supports, it (a) will stop before coming completely out of the oven, (b) will not tip when placing or removing food.

To install, place the rack "feet" on the rack support and push the oven rack backward along the rack support (see ①)

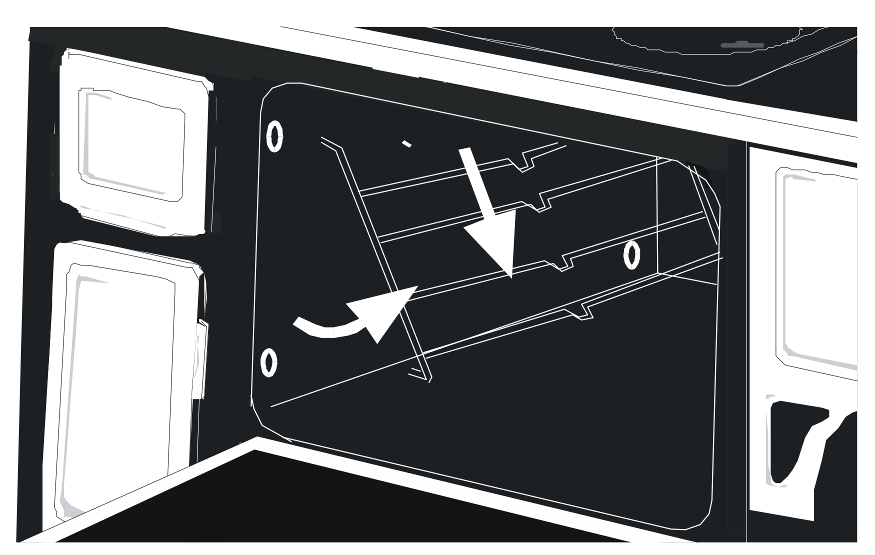
Push the oven rack all the way to the back until the oven rack slips off the end of the rack support (see ②)

Then pull rack support ahead slightly to engage the "feet" with the rack support (see ③) To remove reverse the installation procedure.



Rack Supports

The oven rack supports are designed to interlock into the oven sides but are easy to remove. First remove oven racks (see instructions above), then grasping the lower portion of the rack support, swing it out to approx. 45 degrees and gently pull down. Assemble in reverse order.



Removal of Oven Door

At times you may want to remove the oven door for thorough cleaning of the oven. Removal of the oven door is easy:

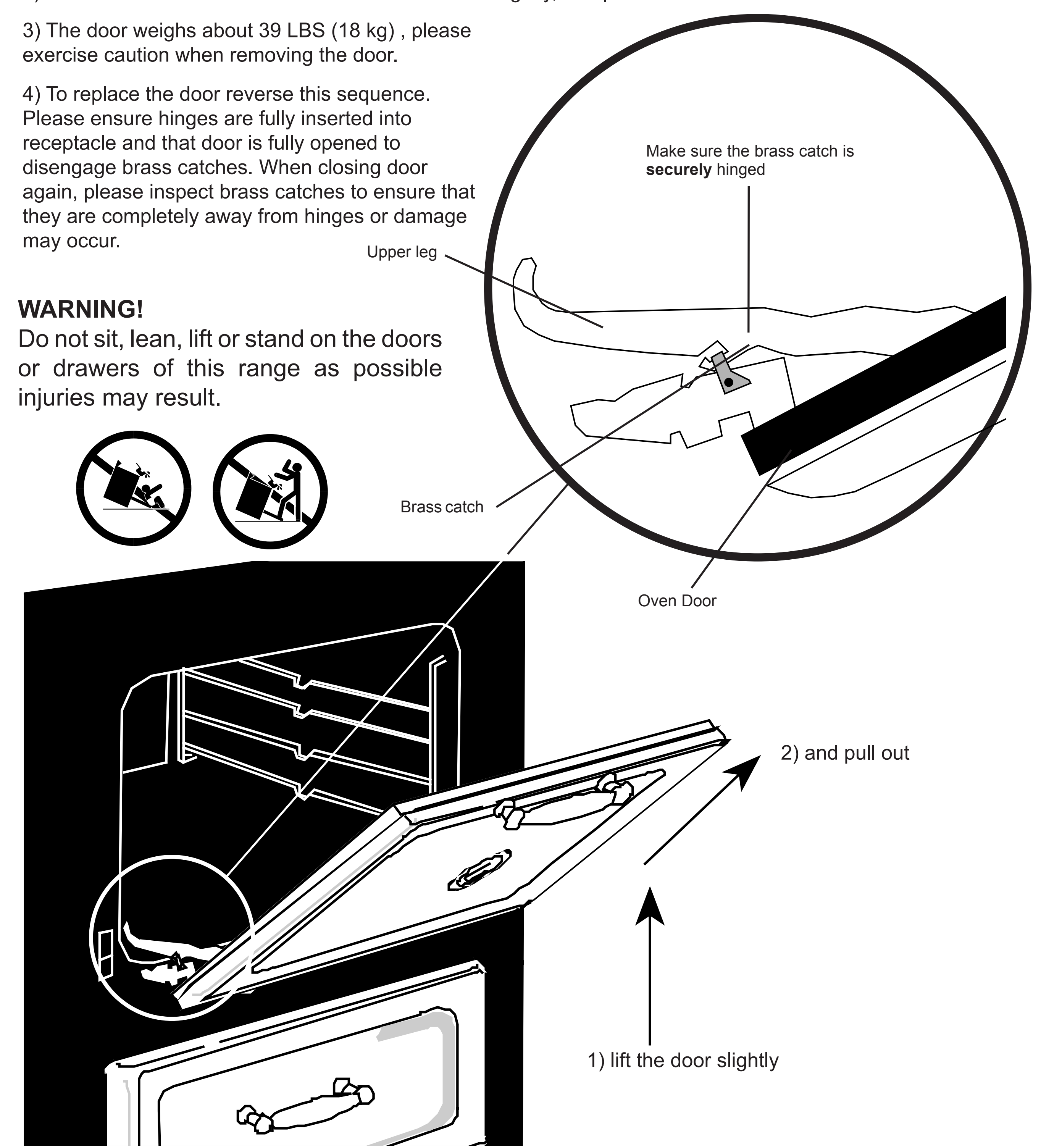
1) Open oven door, and latch the brass catches on to the upper leg of the hinge. (see below). Make sure the catch is **securely** hinged.

2) With a hand on each side of the door lift the door slightly, and pull out.

3) The door weighs about 39 LBS (18 kg) , please exercise caution when removing the door.

4) To replace the door reverse this sequence. Please ensure hinges are fully inserted into receptacle and that door is fully opened to disengage brass catches. When closing door again, please inspect brass catches to ensure that they are completely away from hinges or damage may occur.

WARNING!
Do not sit, lean, lift or stand on the doors or drawers of this range as possible injuries may result.



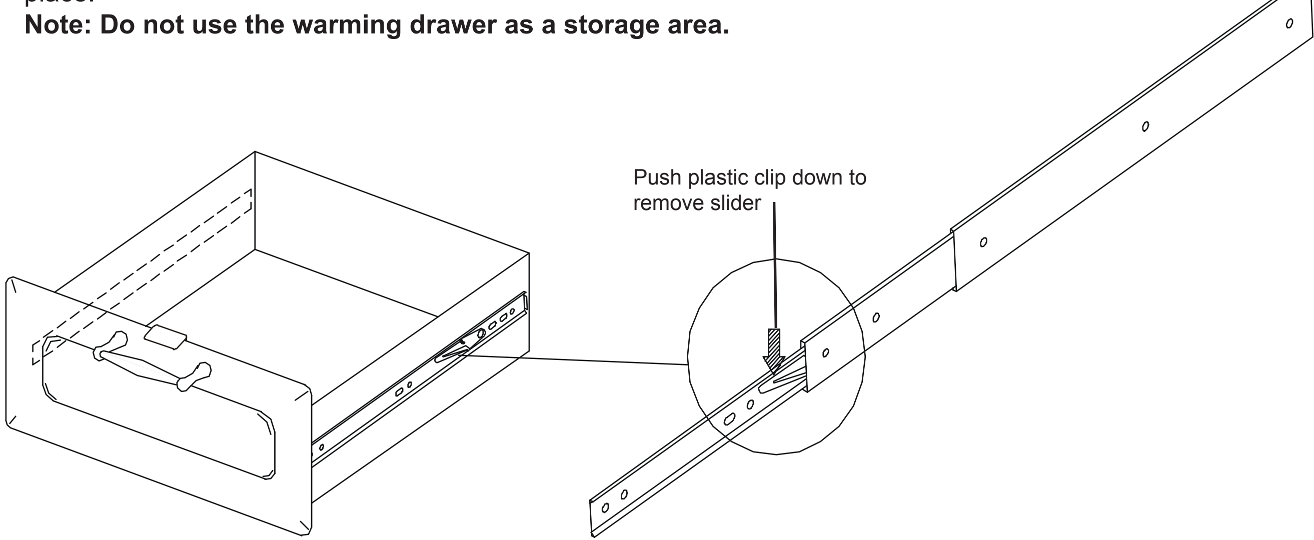
Warming Drawer

These ranges are equipped with a warming drawer below the main oven. They have a variable thermostat, which is on the right side behind the drawer front. When "ON", a light will be visible on the control panel cooktop. When removing the drawer ensure that the control is set to "0" (the off position) and the drawer is cool.

To remove the drawer, open the drawer until you see a plastic clip on the side of the track attached to the drawer. Simply push down on the clip on each of the tracks and pull straight out.

To install the drawer simply slide the drawer back onto the track and the clips will automatically latch into place.

Note: Do not use the warming drawer as a storage area.

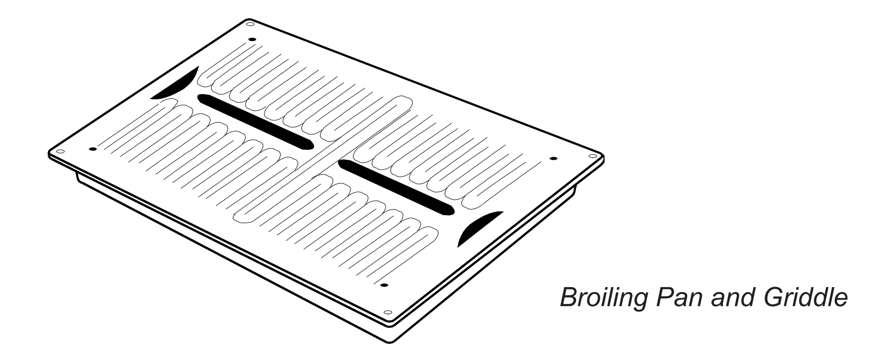


The Broiling Pan

The broiling pan griddle allows for the proper drainage of cooking grease into the lower pan. Both the griddle and pan should always be used when broiling.

If aluminum foil is used in the bottom of the pan, be absolutely sure it does not block the drain vents along edges of the pan. Many grease fires are caused by improper use of broiling pans and/or improper use of aluminum foil.

Always remove the broiler pan from the compartment as soon as you finish broiling. It makes the pan much easier to wash and there is no chance that the pan and drippings will be forgotten. Grease left in the pan can catch fire if the oven is used without removing the grease. Let the pan cool first, then wash the pan and griddle in hot soapy water.



Broiling Pan and Griddle

Range Problem Solver

To save time and money before you call for service, check this guide.

If you have a problem it may be minor. You may be able to correct it yourself. Use this Guide to locate your problem and then follow the suggested recommendation.

Oven will not work

- Plug on range is not completely inserted in the wall receptacle.
- The circuit breaker in your house has been tripped or a fuse is blown in the switch panel.
- The multi pin plug from the exhaust hood is not properly or completely plugged in.
- The timer is not set, if the timer is flashing see page 21 "Time of Day Setting"
- The timer is set for time bake. If "AUTO" is lit, then time bake function is on. Push the cancel " button
- The self clean high limit breaker has activated, The high limit breaker is located on the bottom of the control panel on 48" models, and in 30" models it is located under the range on the right side midway between the front and back legs. Reset by pushing in the red plunger.

Food does not broil properly

- Broil control not set properly
- Rack position is incorrect.
- Necessary preheating was not done.
- Utensils are not suited for broiling.

Food is not roasting properly

- Oven temperature is not set correctly.
- Rack position is incorrect.
- Roasting pan is too small.
- Improper cookware is being used.
- A foil tent was not used when needed to slow down browning.

Food is not baking properly

- Control is not set properly.
- Rack is not on correct shelf position.
- The wrong cookware is being used.
- Too many utensils in the oven.
- Temperature setting is incorrect.

Oven light does not work

- Check that light switch is not jammed. The light switch activator is located at the left side bottom of the oven door.(to inspect: remove door as per page 36 instructions)
- Light bulb is loose.
- Bulb has blown.
- Breaker or fuse has been tripped or blown.

Surface units will not work

- Plug on range is not completely inserted in the wall receptacle.
- The circuit breaker in your house has been tripped.
- Front left and two right burners not working on 30" model 8210 only - self clean latch engaged.
- Two left and right rear surface burners not working on 48" model 6210 only - self clean latch engaged.

Oven Thermostat

Oven thermostats, in time, may “drift” from the factory setting and differences in timing between an old and new oven of 5 to 10 minutes are not unusual. Your oven control has been set at the factory and is more apt to be accurate than the oven which it replaced. Voltage lower than 240v will affect performance, particularly preheat time, which increases from 10-12 minutes to 20 - 22 minutes.

If you still require help...

Heartland Ranges contain standard electrical components available from your dealer or AGA Marvel.

In case repair is required, consult your Dealer for an appliance repair depot near you. For warranty service, please call your dealer, or call AGA Marvel:

Fax (616) 754-9690

Toll Free Phone 1-800-223-3900

Have your **serial number, model,** and **date of purchase** information ready.

Technical Data

- Voltage 240 v / 60 Hz
- Load 11 kW (model 8200/8210)
- Load 13.9 kW (model 6200/6210)

NOTE: Service amperage should be calculated by a qualified electrician.



Model 6210 / 8210 Electric Self Clean Range Parts Chart

1600
3599
1592
60283
60287
1556
60286
6881
60226
60504
60521
60277
60502
1125
60238
60503
60520
60250
60251
60501
60277
1110
60510
1595
60285
60288
1609
1588
60605
1551
6166
60327
60522
60505
60252

3599
1600
80131
1592
80138
80132
1556
80141
8876
80128
60502
60277
1125
60238
60510
1110
60501
80151
60250
60277
1595
80142
1609
1588
80149
1551
6166
60327
80114
&
80113
60252

6677
6522
6676-48"
6659
60316
(warming)
6663
6031
(oven)
60309
80144
6660
6198
6197
9234
6662
6661
2x8202
8200
6202
8204
60330
60604
60351
6455
60307
60306
60308
6250
DUAL
60345
60350
6249
SINGLE

Model 6210 / 8210 Range Parts Chart

TO ENSURE THE CORRECT COLOUR MATCH WHEN ORDERING COLORED PANELS, BOTH THE COLOR AND SERIAL NUMBER MUST BE PROVIDED.

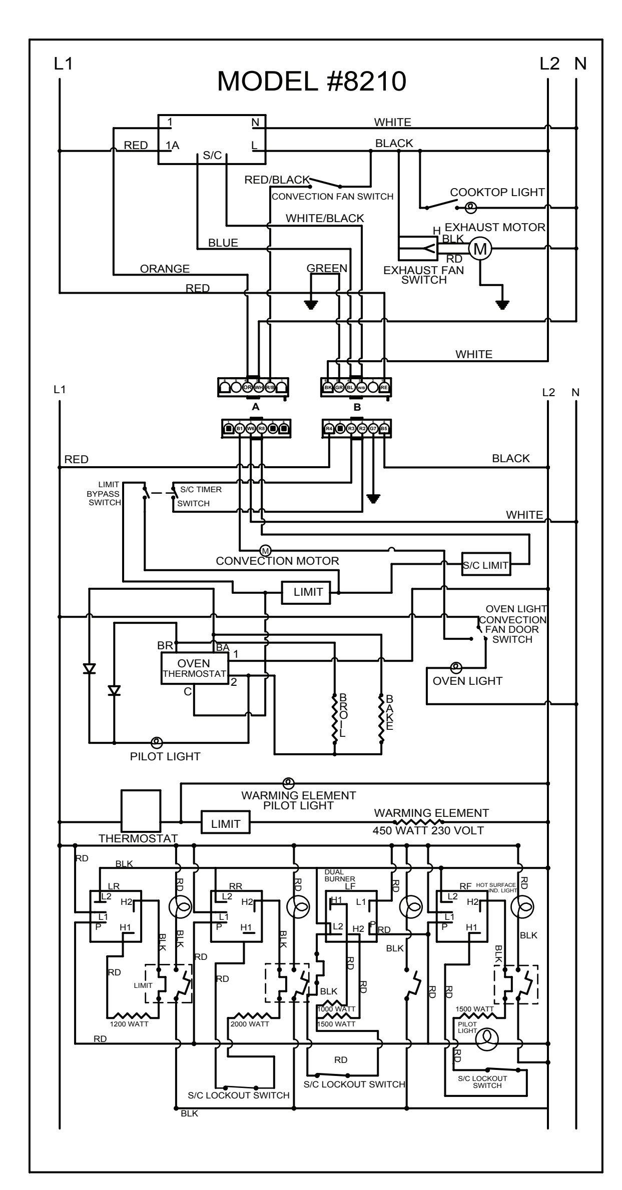
1110	Oven Door Handle Stanchion
1125	Oven Door Thermometer (Non Functional)
1546	Heartland nameplate/Clips
1551	Right Cabinet Bracket
1556	Left Cabinet Bracket
1588	Right Cabinet Corner
1592	Left Cabinet Corner
1595	Right Cresting Corner
1600	Left Cresting Corner
1609	Cabinet Door Handle
6166	Oven/Top Burner Knob
6171	Oven/Bake/Broil Indicator Light Red (48" model)
6171	Warming Oven Light - Red (48" model)
6171	Top Burner Indicator Light - Red (48" model)
6197	2 Speed Blower Control Switch
6198	Range Light Switch
6202	Oven Light Bulb - 40W
6231	Hot Surface Element Indicator Light (48" model)
6231	Hot Surface Element Indicator Light (30" model)
6231	Warming Oven Light (30" model)
6231	Oven/Bake/Broil Indicator Light (30" model)
6231	Top Burner Indicator Light - Red (30" model)
6250	Dual Element/Bridge Element Switch
6249	Single Element Control Switch
6437	Oven Door Hinges L & R (not shown)
6455	Broiler Pan & Cover
6522	Exhaust Deflector
6659	Blower and Inlet Ring
6660	Capacitor 5UF /370
6661	Speed Control
6662	Blower Knob
6663	Inlet Ring
6675	Exhaust Filter (30")
6676	Exhaust Filter (48")
6677	3 1/2" x 10" Exhaust Adaptor
6679	Exhaust Blower
80144	Storage Door Magnet Assembly
60201	4400 w Bridge Element (48" model)
60202	2000 w Element
60203	1500 w Element (30" model)
60204	1200 w Element
60205	2500/1000 w Dual Element
60238	Oven Door Bubble Panel (specify colour)
60239	Oven Door Frame
60240	Rack Storage Door Frame
60241	Rack Storage Door Bubble Panel
60242	Utensil Drawer Frame
60243	Utensil Drawer Bubble Panel
60244	Reservoir Front
60245	Reservoir Bubble Panel (specify colour)
60250	Base Leg
60251	48" Base Front Skirt - Nickel
60252	30"/48" Base Side Skirt
60254	48" Base Rear Skirt - Black
60260	Control Cover Plate (not shown) (48" model)
60266	48" Stove Band
60277	30"/48" Oven/Warming Drawer Handle
60283	48" Cabinet Door Panel (specify colour)
60285	48" Cresting Panel (specify colour)
60286	48" Splashback (specify colour)
60287	Lower Cabinet Strip (48")
60288	Upper Cabinet Strip (48")
60306	Oven/Broiler Control Switch (s/c & non-s/c)
60307	Broiler Element
60308	Oven Element
60309	Oven Rack
60350	Warming Oven Control
60315	Oven Door Gasket
60316	Warming Oven Gasket
60351	Warming Control Knob
60327	Electric Oven Knob-single “D” New Classic
60330	Oven Rack Support (4 position)
60345	Warming Oven Element
60501	Warming Drawer Door Frame
60502	Oven Door Frame
60505	Reservoir Front
60510	Warming Drawer Bubble Panel
60520	Rack Storage Bubble Panel
60521	Utensil Drawer Bubble Panel
60522	Reservoir Bubble Panel
60604	Blower Mounting Box
60605	Cabinet Wrap Weldment (48")
67402	Installation and Operating Instruction Manual
6881	Stove Top Ass'y (48" model)
80113	Left Hand Side Panel Classic II
80114	Right Hand Side Panel Classic II
80128	30" Front Band
80131	Upper Cabinet Strip (30")
80132	Lower Cabinet Strip (30")
80138	30"Cabinet Door Panel(specify colour)
80141	30" Splash back (specify colour)
80142	30" Cresting Panel (specify colour)
80149	Cabinet Wrap Weldment (30")
80151	30" Base Front Skirt - Nickel
80152	30" Base Rear Skirt - Black
8200	Light Socket & Housing
8204	Oven Lens
8876	Stove Top Assembly (30" model)
9234	Electronic Timer (self clean & non-self clean)
9250	Cabinet Door Stantion
H-695	Easy Glide Castor 1" Diameter

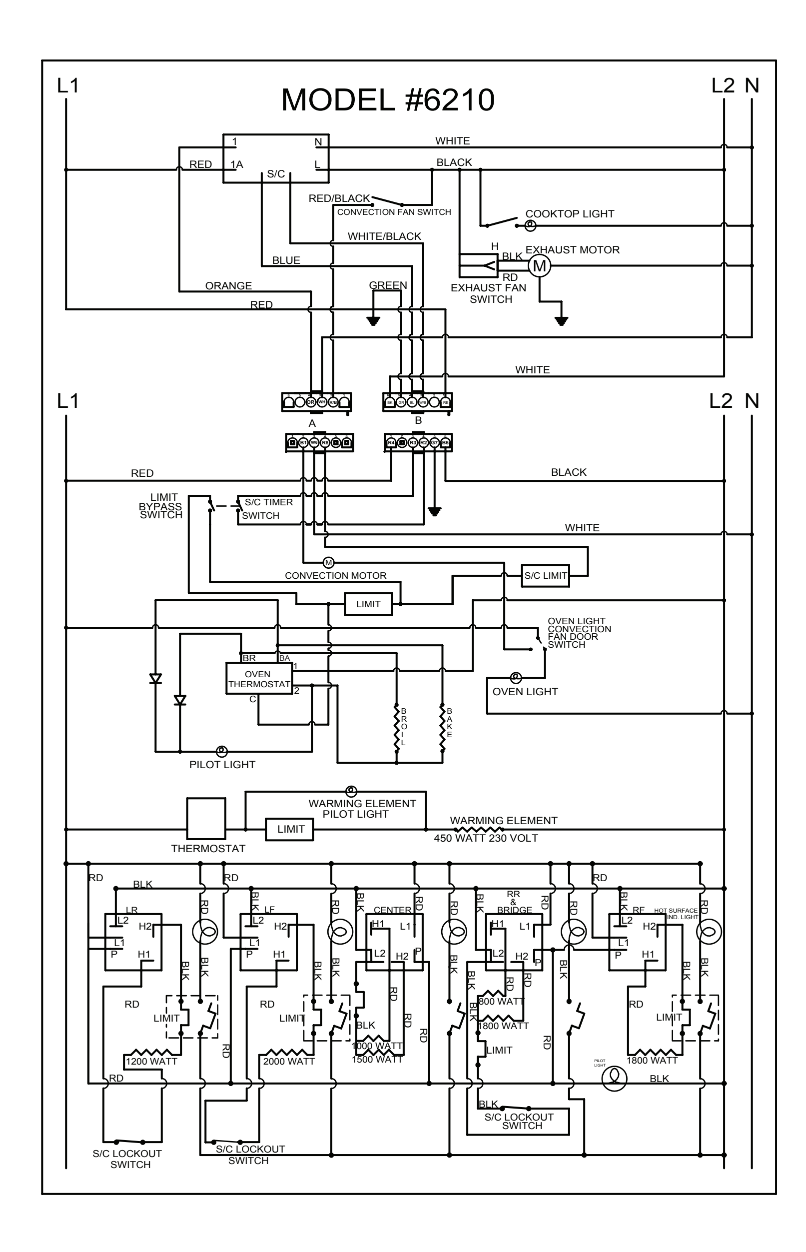
Please order part by number. Parts may be ordered from your dealer or direct from AGA Marvel Telephone for prices and ordering instruction. Call 800-223-3900 and ask for the order desk.

Technical Data

- Voltage 240 v / 60 Hz
- Load 10.6 kW (model 8210)
- Load 13.6 kW (model 6210)

NOTE: Service amperage should be calculated by a qualified electrician.





HEARTLAND®

1260 E. VanDeinse St. , Greenville , MI 48838

Toll Free Phone 1-800-223-3900 Fax (616) 754-9690

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION POUR LES MODÈLES :

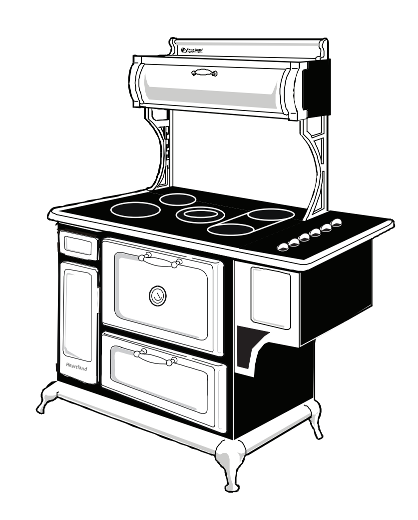
6210 Cuisinière électrique autonettoyante à convection (48 po) - surface en vitrocéramique
8210 Cuisinière électrique autonettoyante à convection (30 po) - surface en vitrocéramique

À L'ATTENTION DE L'INSTALLATEUR : *Laisser ce manuel avec l'appareil.*

Conserver ces instructions pour usage futur

NOTA : L'horloge <u>doit</u> être réglée sinon votre four ne fonctionnera pas!

Avertissement : Une installation, un ajustement, une modification, un service ou un entretien impropre peut causer des blessures ou des dommages. Se référer à ce manuel. Pour de l'aide ou de l'information additionnelle, consulter un installateur qualifié, une agence de service, ou le manufacturier (détaillant). Prière de lire ces instructions attentivement avant d'essayer d'installer cet appareil. Si les instructions d'installation ne sont pas respectées, des réparations coûteuses en résulteront.



Modèle 8210

Modèle 6210

Nota: Veuillez lire ces instructions avant d'essayer d'installer cet appareil.

NOTA: Le thermomètre de la porte ne mesure pas la température; il n'a qu'une fonction esthétique.



67402F.091712

Déplacement de la cuisinière pour le service ou le nettoyage

AVERTISSEMENT

La cuisinière repose sur une base.
Ne déplacez la cuisinière que par sa base.

1. Débranchez la cuisinière du courant électrique.
2. Posez une protection sur le sol devant la cuisinière.
3. Glisser la cuisinière en l'éloignant du mur et mettez la protection sous les pattes de devant. Continuez à tirer doucement jusqu'à ce que l'accès à l'arrière est libre.

— POUR VOTRE SÉCURITÉ —

NE PAS ENTREPOSER D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS OU LIQUIDES INFLAMMABLES À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.

* Ne pas utiliser la cuisinière comme un appareil de chauffage.
* Ne pas chauffer de contenants fermés en verre ou en métal dans le four.
* Les feux de cuisson sont souvent dus à une accumulation de graisse. Nettoyer le compartiment du four et du gril régulièrement.
* Ne pas essayer d'éteindre un feu de graisse avec de l'eau. Le couvrir avec un couvercle ou du bicarbonate de soude.
* Éviter d'utiliser des contenants d'aérosol près de la cuisinière.
* Ne pas placer de casseroles, de plaques à biscuits ou de rôtissoires directement sur le fond du four. Utiliser la grille dans la position la plus basse.
* Ne pas couvrir entièrement le fond du four avec du papier aluminium. Laisser un espace d'au moins 1 po (2,5 cm) tout autour des casseroles, poêles ou plaques à biscuits dans le four pour permettre la convection de l'air.



AVERTISSEMENT

- **TOUTES LES CUISINIÈRES PEUVENT BASCULER.**
- **DES BLESSURES POURRAIENT EN RESULTER.**
- **VOIR LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION.**

HEARTLAND®

Cuisinières électrique : Modèles 6210

Cuisinières électrique autonettoyantes : Modèles 8210

GARANTIE LIMITÉE D'UN AN POUR LE PRODUIT ENTIER

AGA Marvel garantit, pour une période d'un an à partir de la date d'achat initial, le remplacement ou la réparation de toutes les pièces de la cuisinière, y compris les composants du système au gaz, qui présententent un vice de matériau ou fabrication, à l'exception des surfaces peintes ou finies en porcelaine émaillée et des surfaces plaquées. Ces pièces seront réparées ou remplacées à l'option de Aga-Heartland sans frais, sujet aux termes et conditions mentionnés ci-dessous. La période de garantie contre les défauts dans le fini en porcelaine émaillée, ou les surfaces plaquées est 90 jours de la date d'achat original. La garantie ne comprend pas le remplacement des ampoules du four ou les filtres de charbon.

ÉLÉMENTS DU FOUR ET DU TIROIR CHAUFFE-PLAT – GARANTIE LIMITÉE POUR LA DEUXIÈME ET LA TROISIÈME ANNÉES
HEARTLAND garantit les éléments chauffants du four contre tout défaut de fabrication ou de main-d'oeuvre pendant deux ans supplémentaires. Ces pièces seront réparées ou remplacées gratuitement au gré de Heartland, mais vous devez payer la main-d'oeuvre et le transport, sous réserve des conditions figurant ci-dessous.

TABLES DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE - ÉLÉMENTS DE SURFACE : GARANTIE LIMITÉE POUR LES ANNÉES ALLANT DE LA DEUXIÈME À LA CINQUIÈME : HEARTLAND garantit la table de cuisson en vitrocéramique et les éléments massifs à chaleur radiante contre tout défaut de matière ou vice de façon seulement pour quatre ans additionnels. Ces pièces seront réparées ou remplacées gratuitement au gré de Heartland, mais vous devez payer la main-d'oeuvre et le transport, sous réserve des conditions figurant ci-dessous. La table de cuisson en vitrocéramique sera remplacée si elle craque en raison d'un choc thermique, subit une décoloration ou si le patron s'efface. Les éléments de surface à chaleur radiante seront remplacés s'ils brûlaient, sous réserve des conditions stipulées dans la garantie.

CONDITIONS

1. Cette garantie s'applique seulement pour l'utilisation domestique familiale unique lorsque la cuisinière a été convenablement insta-llée conformément aux instructions fournis par Heartland et est relier à un service utilitaire adéquat et convenable. Les dommages résultant d'une installation défectueuse, d'un emploi abusif, d'un feu, d'une inondation ou autre catastrophe naturelle, d'un usage commercial, de la location de l'appareil ou son usage dans une entreprise et la modification ou la mutilation de la plaque signalétique annulent toutes les obligations de cette garantie. Pendant la période de garantie, le service d'entretien doit être effectué par un technicien agréé par l'usine.
2. **Les garanties ne s'appliquent que dans les pays où l'appareil a été acheté.**
3. Heartland n'est pas responsable des réclamations ni des dommages résultant de défaillances de la cuisinière ou de retards de service indépendants de sa volonté.
4. Heartland n'est pas responsable des dommages à la table de cuisson causés par l'utilisation de nettoyants autres que les crèmes nettoyantes recommandées mentionnées dans le manuel du propriétaire ni des dommages causés par les débordements durcis de matière sucrée ou par des plastiques fondus qui ne sont pas nettoyés conformément aux directives données dans le manuel du propriétaire.
5. Pour obtenir du service la garantie, l'acheteur original **doit présenter** la facture orignale avec les numéros de modèle et de série. Les pièces réparées ou remplacées ne sont garanties que jusqu'a la fin de la garantie originale.
6. La garantie ne couvre pas les dépenses nécessaires pour rendre la cuisinière facilement accessible pour le service.
7. Cette garantie vous donne des droits spécifiques. D'autres droits peuvent être prévus par la loi dans certaines régions.
8. Les ajustements tels que calibrages, mises à niveau, serrage d'agrafes ou branchements aux services publics qui font normalement partie de l'installation initiale sont la responsabilité du concessionnaire ou de l'installateur et non de Heartland Appliances Inc.
9. Si le produit est installé à l'extérieur des zones normal de service, les couts de transport [admissions, frais de traversier ou frais de millage, etc.] impliqués dans la réparation du produit, ou du remplacement des pièces défectueuses seront a la charge du client [propriétaire]

POUR ASSURER UN PROMPT SERVICE SOUS GARANTIE, VEUILLEZ ENVOYER VOTRE CARTE DE GARANTIE DANS LES 10 JOURS DE L'ACHAT.

Si vous avez besoin d'aide au sujet de cette garantie, veuillez contacter:

LIEU D'ACHAT ______________________________

DATE D'ACHAT ______________________________

NUMÈRO DE SÉRIE ___________________________

NUMÈRO DE MODÈLE _______________________

Service après-vente
AGA MARVEL
1260 E. VanDeinse St.
Greenville, MI 48838

Tél. sans frais : 1-800-223-3900
Fax : (616) 754-9690

TABLE DES MATIÈRES

Description **Page**

1. Assemblage et installation 2
2. Positionnement de la cuisinière 6
3. Dégagements d'installation....................................... 6
4. Hotte à évacuation 7
5. Installation sans évacuation...................................... 7
6. Installation avec évacuation...................................... 8
7. Importantes instructions de sécurité 9
8. Prudence lors de l'utilisation des brûleurs radiants.... 9
9. Sécurité du four.. 11
10. Mesures de prudence pour l'autonettoyage 12
11. Disposition des éléments du table de cuisson...........13
12. Réglage des brûleurs de surface à fini lisse.............14
13. Éléments radiants...15
14. Pour choisir le type de plat de cuisson 16
15. Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique....... .17
16. Pour commander des nettoyants..............................18
17. Caractéristiques du four et du tiroir chauffe-plat........19
18. Tableau de commande...20
19. Fonctionnement du tiroir chauffe-plat 21
20. Commande de la cuisson au four et au grilloir...........19
21. Utilisation du four...22
22. Comment choisir les méthodes de cuisson...............23
23. Horloge/minuterie..25
24. Réglage de l'heure :..25
25. Compte-minutes..25
26. Cuisson programmée..26

Description **Page**

27. Conseils de cuisson au four 27
28. Guide pour le rôtissage/grillage des viandes 28
29. Conseils de cuisson au four et de rôtissage 29
30. Entretien et nettoyage... 30
31. Porcelaine... 30
32. Nettoyage du four et du tiroir chauffe-plats 30
33. Four auto-nettoyant 30
34. Comment procéder à l'autonettoyage 32
35. Autonettoyage differé 33
36. Pour annuler l'autonettoyage differé 34
37.
38. Hotte à évacuation 35
39. Filtre du ventilateur de convection............................ 35
40. Remplacement des ampoules (four et hotte) 35
41. Enlever la grille du four 36
42. Enlever les supports de la grille................................ 36
43. Enlever la porte du four 37
44. Enlever le tiroir chauffe-plat 38
45. Lèchefrite 38
46. Guide de dépannage de la cuisinière 39
47. Thermostat du four 39
48. Si vous avez besoin d'aide 39

50. Diagramme des pièces 41
51. Liste de pièces détachées 42

Assemblage et installation

Pour profiter pleinement de votre nouvelle cuisinière, il est important que vous lisiez ce manuel attentivement.

Nota : *Veuillez vérifier si la cuisinière a subi des dommages durant le transport. Dans l'éventualité peu probable qu'il y en aurait eu, avisez votre détaillant **immédiatement !***

Mise en garde pour le désemballage : ne pas soulever l'appareil par la garniture en nickel, mais seulement par la base!

Désemballage :

Nota : pour éviter des lésions, portez des lunettes de sécurité et et des gants de protection lors du déballage.
1) Dévissez les 12 vis qui tiennent la caisse sur la palette. Il y a 12 le long du fond et de 4 le long du dessus.
2) Après que les vis aient été enlevées, soulevez soigneusement la caisse au-dessus de la cuisinière et placez-la de côté.
3) Ensuite, avec une paire de cisailles à tôles, coupez les bandes en métal qui tient l'appareil dans l'endroit.
Attention : les bandes en métal sont sous la tension !

4) Enlèvez soigneusement les bandes en métal, les 2 planches qui étaient au dessous les bandes et le carton et la mousse de styrol.
5) Vous êtes maintenant prêt à enlever la cuisinière de la palette.
Pour les appareils de 30 po, deux personnes doivent être à proximité de la palette, de part et d'autre de l'appareil, pour pouvoir soulever délicatement la cuisinière par sa base tant que la troisième personne retire la palette de dessous la cuisinière. Abaissez lentement l'appareil au sol, en veillant à plier les genoux pour ménager votre dos !

Pour les appareils de 48 po, deux personnes doivent être à proximité de la palette, de part et d'autre de l'appareil, et une troisième sur le côté pour pouvoir soulever délicatement la cuisinière par sa base tant que la quatrième personne retire la palette de dessous la cuisinière. Abaissez lentement l'appareil au sol, en veillant à plier les genoux pour ménager votre dos !

Les cuisinières de 30 po et de 48 po consistent en 2 pièces principales :
le corps de la cuisinière, et le cabinet / hotte à évacuation

Outils requis pour l'assemblage : tournevis à pointe cruciforme/ tournevis à pointe carrée, et un clé ou clé à molette de 5/16 po (8 mm)

Il est indispensable que la nouvelle cuisinière soit branchée par un électricien qualifié afin de s'assurer que toutes les règlementations en vigueur soient respectées sauf dans le cas où la cuisinière est munie d'un câble et d'une fiche électrique.

Patins :

Les patins en Teflon doivent dépasser d'environ 1/8 - 1/4 po (3-5 mm) du bas de la patte.
Si l'on resserre trop les boulons, les pattes risquent de traîner sur le plancher et de l'abîmer (cf. figure 1a). S'assurer qu'il n'y a pas de débris au niveau des patins et du plancher qui pourraient rayer le plancher.

Figure 1

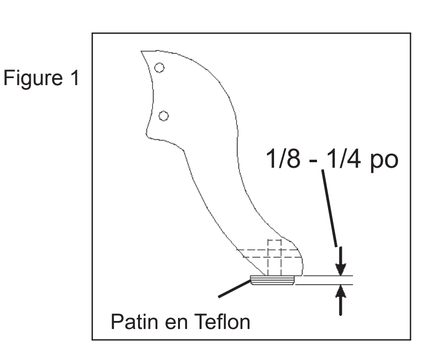
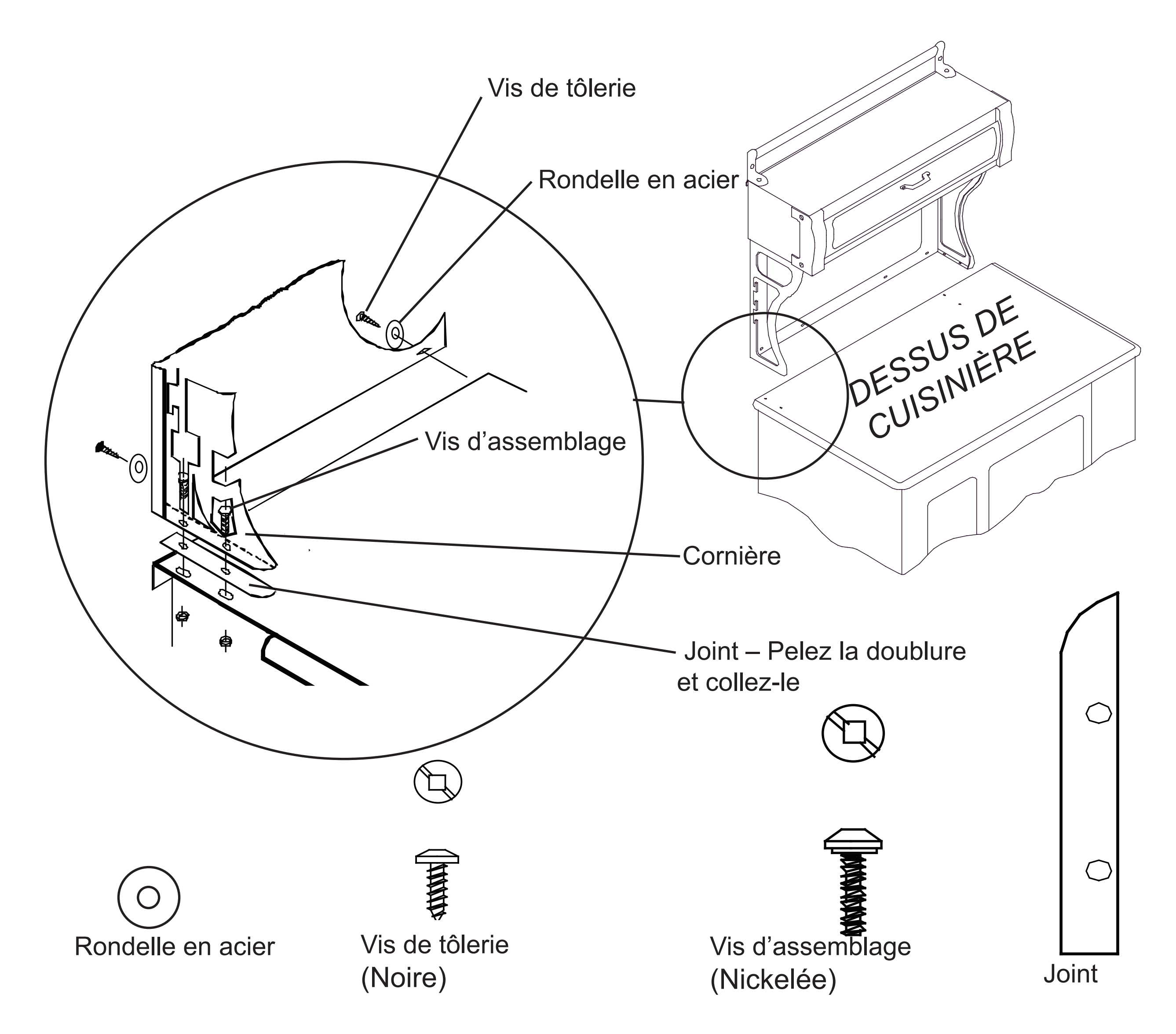


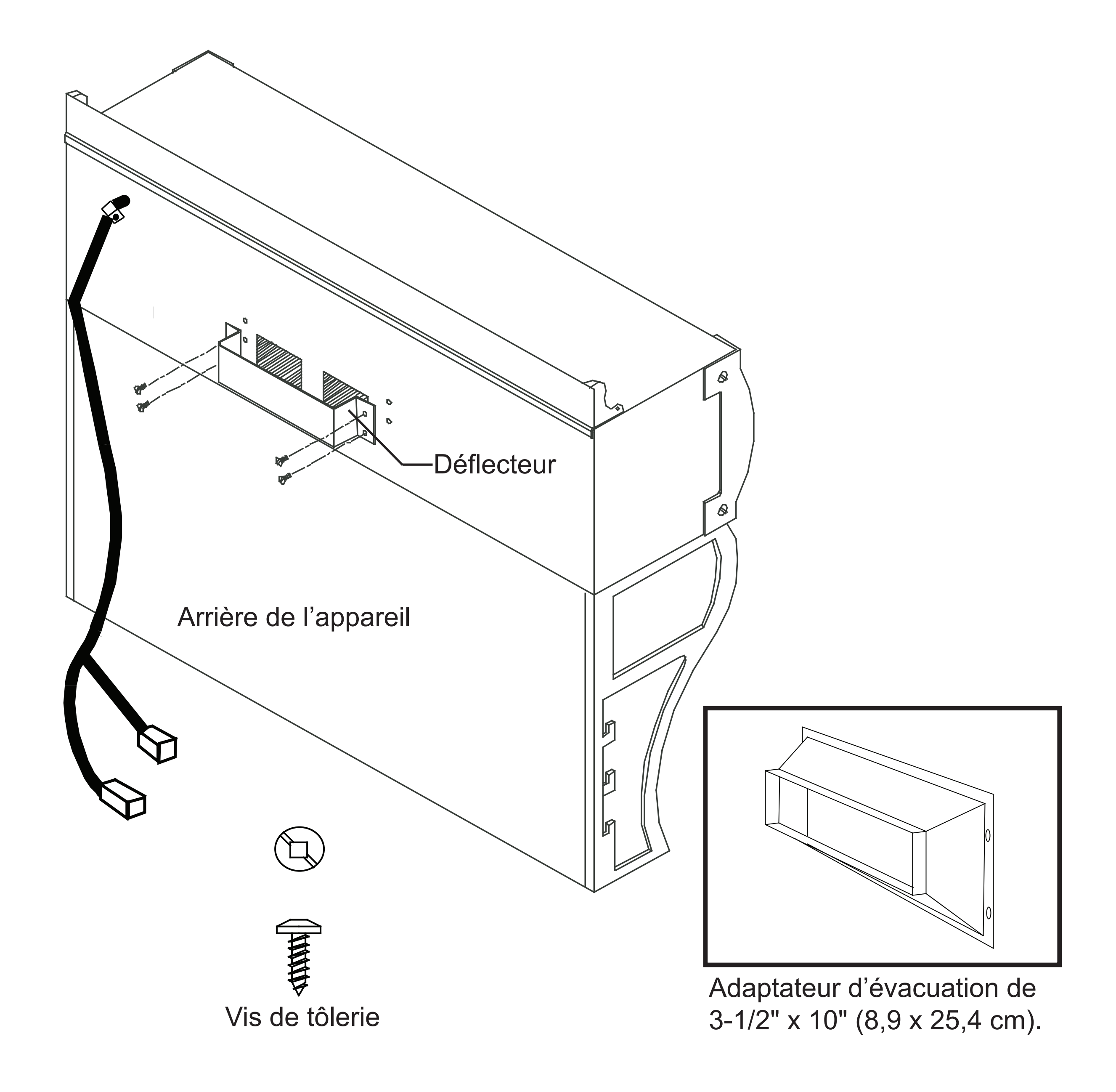
Figure 2



- Quand vous manœuvrez le placard n'oubliez pas qu'il est très lourd. Utilisez votre main pour le soutenir durant son installation.

- Placez la boîte sur le sol près de la cuisinière (voir la Figure 1 en page 2).
- Avec un assistant, enlevez l'ensemble de placard de la boîte en tenant la zone qui est encerclée (voir la Figure 1 en page 2).
- Posez l'ensemble de placard sur le carton tandis que votre assistant le stabilise. Pelez la doublure de protection des joints et collez un joint sur chaque cornière.
- Placez l'ensemble de placard sur le corps de la cuisinière (voir le schéma ci-dessus).

- Alignez les trous du bas (pied) de cornière avec ceux du dessus de cuisinière. Tandis qu'une personne soutient le placard, fixez ses cornières sur le dessus de la cuisinière avec des vis d'assemblage.
- Pour fixer le dosseret à l'arrière de la cuisinière, avec les modèle 6210 utilisez 5 vis de tôlerie avec des rondelles. Pour les modèle 8210 utilisez 4 vis de tôlerie avec des rondelles. Pour éviter un écaillement se serrez pas avec excès, ou utilisez une visseuse électrique.



Si votre ventilation ne débouche pas à l'extérieur, fixez le déflecteur à l'arrière de l'appareil avec 4 vis de tôlerie. Si votre ventilation débouche à l'extérieur, fixez l'adaptateur d'évacuation de 3-1/2" x 10" avec 4 vis de tôlerie. Fixez votre conduit d'évacuation sur cet adaptateur.

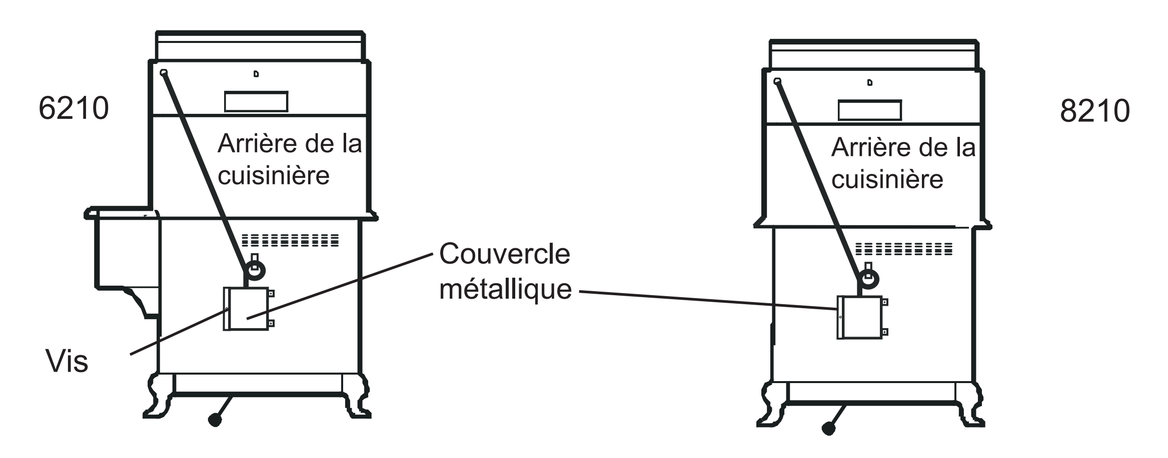
La petite boîte contient :

- ensemble de visserie
- déflecteur
- adaptateur d'évacuation de 3-1/2" x 10"

Remarque : La longueur maximale de tronçon d'évacuation est de 25 pieds (7,6 m). Vous devrez soustraire l'équivalent de 5 pieds (1,5 m) pour chaque coude à 90° utilisé (75 cm pour chaque coude à 45°).

RACCORDEMENT DE L'ALIMENTATION SUR LA CUISINIÈRE

Après que votre hotte d'évacuation ait été installée, la dernière chose restant à faire est de brancher la fiche multibroches sur la cuisinière. La prise correspondante est située à l'arrière de la cuisinière, sous le couvercle métallique. Enlevez la vis maintenant le couvercle sur l'arrière de la cuisinière et déposez ce couvercle. Enlevez le serre-câble de la cuisinière, qui se situe au-dessus de l'emplacement du couvercle.



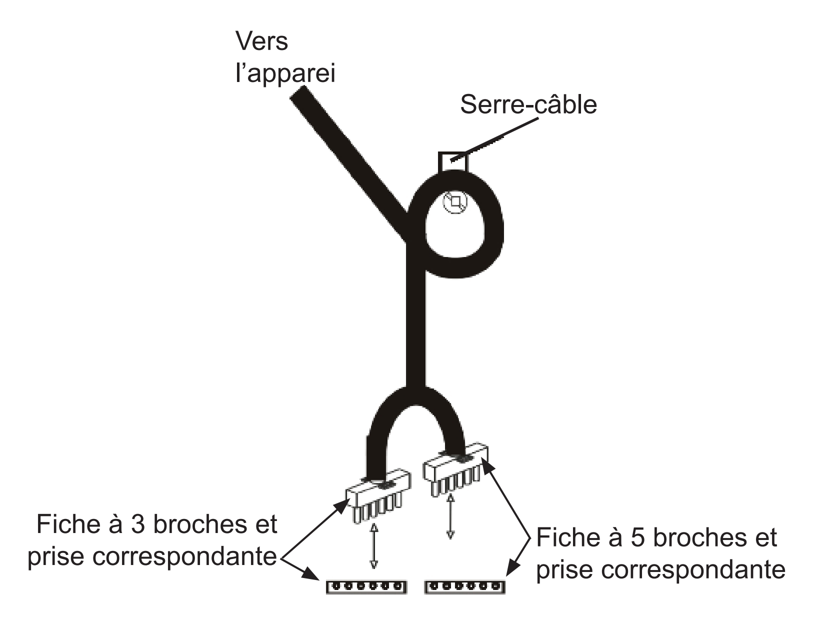
Emplacements de réceptacle pour hotte d'évacuation

Quand vous installez les fiches multibroches, assurez-vous que les broches à côté plat sont alignées avec les trous correspondants à côté plat. Ne forcez pas l'entrée de la fiche dans la prise.

Insérez les fiches à 3 ou 5 broches dans les prises respectivement à 3 ou 5 trous.

Faites une boucle avec le cordon d'alimentation et accrochez-le à l'arrière de la cuisinière avec un serre-câble et une vis. Remettez en place le couvercle métallique avec sa vis.

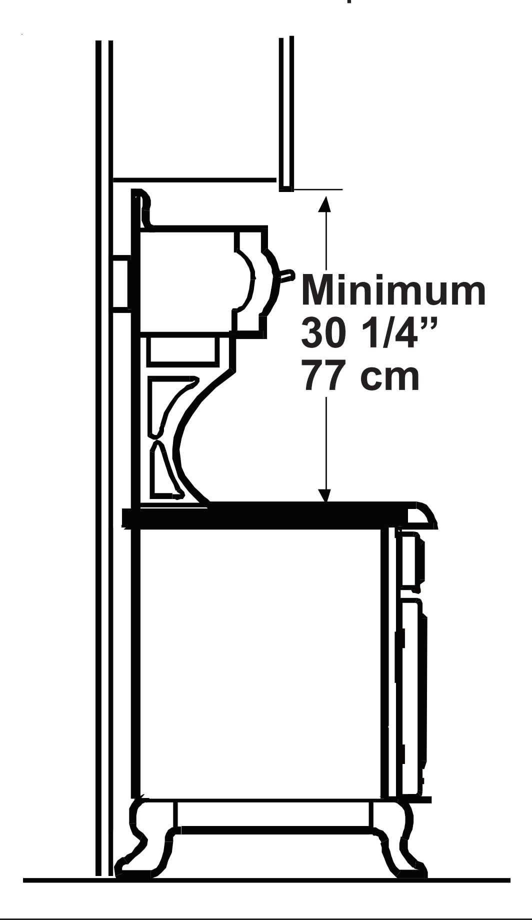
Branchez la cuisinière sur une prise secteur murale. Vérifiez le bon fonctionnement de toutes les parties électriques de l'appareil (ventilation, éclairage, minuterie, etc.), et contrôlez de nouveau que TOUTES les vis ont bien été serrées avant que l'installation soit terminée.



Positionnement de la cuisinière

1. Lorsque la cuisinière est complètement assemblée, revérifier toutes les connexions électriques spécialement entre la hotte d'évacuation et l'arrière de la cuisinière. Vérifier aussi que tous les boulons et les écrous sont bien serrés.
2. S'assurer que les patins en Teflon et le plancher sont propres (tel que décrit dans la page 2 sous "Patins".)
3. **Mise en garde : Il sera peut** être nécessaire de soulever la cuisinière et de la faire glisser pour l'installer si le plancher est irrégulier ou en présence de larges rainures profondes.
4. Place les deux mains sur la garniture et pousser la cuisinière avec précautions en s'assurant qu'il n'y a pas de débris sur le plancher. Ne pas oublier **de brancher le câble d'alimentation principal et celui de la hotte d'évacuation avant que la cuisinière soit positionnée dans son emplacement final.** Voir les instructions pour l'installation du cabinet.
5. Pour niveler la cuisinière, ajuster simplement les vis de nivellement, situées à la base de chaque patte (celles que vous avez assemblé dans la page 2 sous "patins"). À l'aide d'une clé ouverte de 5/16 po (8 mm), tourner la vis de réglage dans le sens des aiguilles d'une montre pour élever le coin et dans le sens contraire pour l'abaisser. (Ne pas oublier que les patins en Teflon doivent dépasser d'environ 1/8-1/4 po le bas des pattes). Assurez-vous que l'appareil est parfaitement au niveau, autrement les ustensiles pourraient tomber de la surface pendant la cuisson.
6. **Remarque :** Sur un plancher de cuisine mou, il se peut que le poids de la cuisinière crée une dépression dans le plancher. Lorsque la cuininière sera en place et bien de niveau, on peut remédier à cet inconvénient en plaçant des protecteurs sous les patins en Teflon de chaque patte pour ne pas abîmer le plancher.

Mise en garde : Assurez-vous que l'appareil est parfaitement au niveau, autrement les ustensiles pourraient tomber de la surface pendant la cuisson.



Dégagements d'installation

Si la cuisinière est placée à côté d'un réfrigérateur, il est important, pour assurer une bonne circulation d'air, de laisser au moins cinq pouces (125 mm) d'espacement entre les deux appareils. Ne pas installer la cuisinière à moins de 1/2 po (13 mm) des surfaces adjacentes.

Pour éviter les risques de brûlures ou de feu en se penchant au-dessus des surfaces chauffées, l'installation d'un cabinet de rangement au-dessus des surfaces de l'appareil devrait être évitée. S'il existe un espace pour un cabinet de rangement, prévoyez au moins 30-1/4 po (762 mm) d'espacement (voir figure 3).

Pour les meilleurs résultats de cuisson, la cuisinière doit être de niveau. Vous pouvez vérifier à l'aide d'un niveau de menuisier posé sur la table de cuisson et perpendiculairement sur la grille du four. Si un ajustement est nécessaire, régler les vis sous une ou plusieurs des pattes (voir «Positionnement de la cuisinière», étape 5).

HOTTE À ÉVACUATION

Votre cuisinière est munie d’une hotte à deux vitesses qui peut être ventilée à l’extérieur ou installée sans évacuation. Un jeu de filtres est inclus avec votre hotte. Les filtres doivent être nettoyés périodiquement dans une eau savonneuse. Des filtres supplémentaires sont disponibles chez votre détaillant ou directement chez Heartland Appliances Inc. Veuillez commander 4 filtres ou plus à la fois pour économiser sur les frais de manutention et de transport. Pour connaître les prix et les instructions de commande, téléphoner à votre détaillant.

Installation sans évacuation

Votre appareil est prêt pour utilisation sans évacuation. Les vapeurs de cuisson sont aspirées et passent à travers les filtres pour ressortir dans la pièce par l’arrière de la hotte. Installer les filtres d’évacuation dans leur emplacement sous le cabinet en enlevant d’abord la lentille de la lampe. Ensuite, glisser par le côté un des filtres dans les rainures situées à l’avant et à l’arrière du cabinet. Répéter ces étapes pour installer le second filtre.

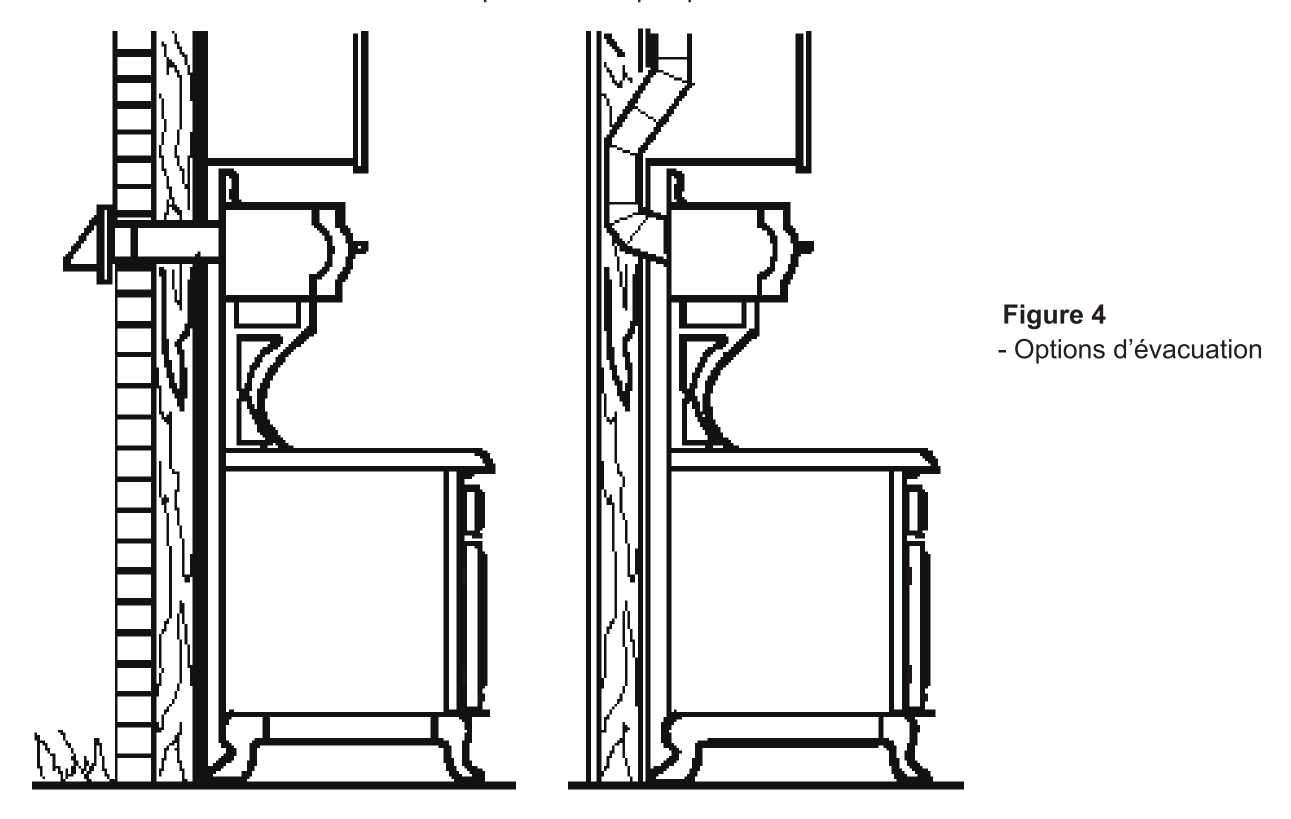


Figure 4
- Options d’évacuation

Installation du conduit

Installation à travers un mur extérieur

Retirer le déflecteur d’air (utilisé avec une hotte sans évacuation seulement). Découper une ouverture de 3-1/2 x 10-1/2 po (89mm x 267mm)dans le mur directement derrière la sortie de la hotte de la cuisinière (voir figure 4), en vous assurant de ne pas couper les montants du mur. Pousser la cuisinière en position. De l’extérieur de la maison, mesurez la distance entre le revêtement et la sortie la cuisinière. Couper une section de conduit à cette longueur, plus 1po (25mm) pour l’emboîtement dans la tête de sortie. Relier la hotte au conduit. Calfeutrer l’arrière de la hotte et autour du conduit et dans la sortie afin que le calfeutrage soit scellé contre le revêtement extérieur. Compléter l’installation en suivant les directives indiquées à la section «Installation sans évacuation».

Installation à travers le grenier à un mur extérieur

Si les coudes du conduit d’évacuation sont enfouis dans le mur, la cuisinière peut être positionnée telle que démontrée dans la figure 4. Continuer la course du conduit à travers le plafond et dans le grenier. Le conduit se termine soit au mur extérieur immédiatement sous le soffite en utilisant une tête de sortie, soit à travers le toit en utilisant un chapeau de toit. Sceller autour et en dessous du chapeau ou de la tête de sortie, à l’aide d’un calfeutrage. Compléter l’installation en observant les directives figurant à la section «Installation sans évacuation».

Installation avec évacuation, outils, matériaux et dimensions
Outils requis pour installer la hotte :

- Marteau
- Perceuse électrique
- Ruban à mesurer
- Tournevis à lame plate
- Mèches de 3/32 po (3 mm) et 1/2 po (13mm)
- Scie à découper OU scie à guichet
- Pinces

Matériaux requis :
- Conduit de 3 1/4 x 10 po (82.55 mm x 254 mm) - assez long pour traverser le mur ou le grenier vers l'extérieur. Nombre de coudes requis. Chapeau de ventilation ou prise de ventilation murale. Calfatage pour sceller autour du conduit.
- Vis à tôle #6 x 1/2 po (82.55 mm x 254 mm)

Les matériaux ci-dessus sont standard et se trouvent dans les quincailleries ou chez les entrepreneurs en chauffage.

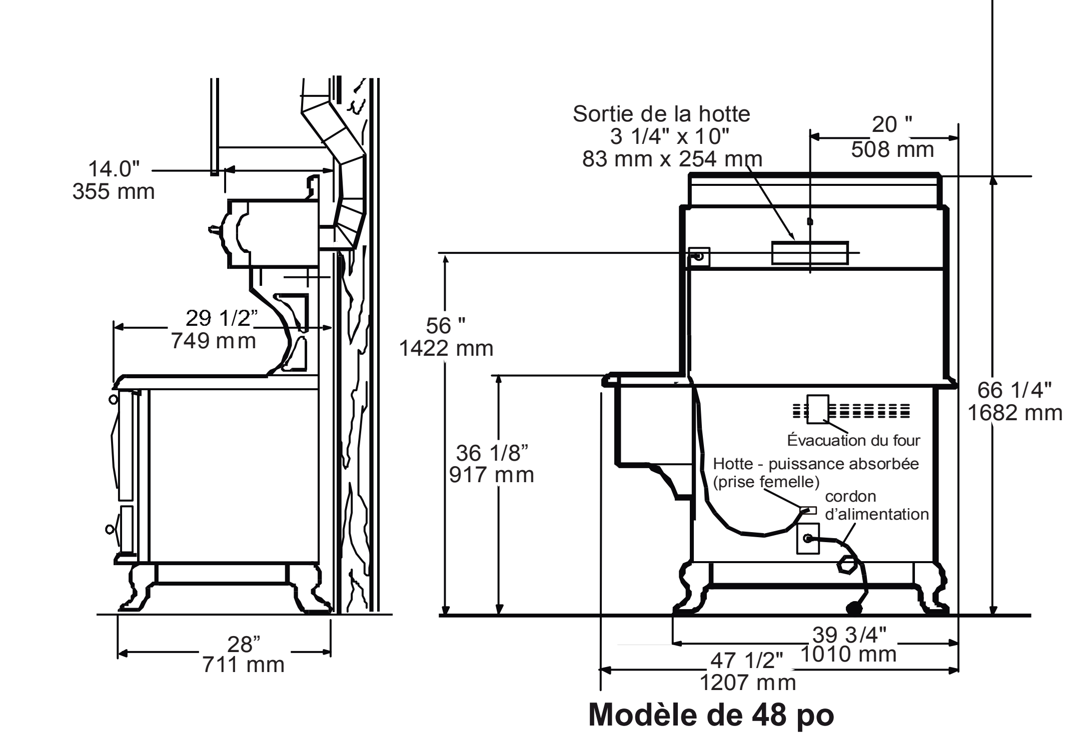
Nota : Un adaptateur d' évacuation de 3 1/4 x 10 po (82,55 mm x 254 mm) est compris avec la hotte.

Directives de sécurité pour l'évacuation

L'installation doit se conformer à toutes les exigences des codes locaux et nationaux. N'utiliser que des matériaux qui sont conformes aux codes locaux en vigueur. S'assurer que l'alimentation électrique est débranchée avant d'effectuer un travail électrique quelconque. Tous les conduits doivent être en métal.

Ne pas utiliser de conduits en plastique. Ne pas ventiler dans un mur, un grenier, un plafond ou autre espace dissimulé, car l'accumulation de graisse pourrait causer un incendie.

Lorsque l'installation est terminée, allumer le ventilateur et s'assurer qu'il n'y est aucune obstruction dans le



Modèle de 48 po

Sortie de la hotte
3 1/4"x 10"
83 mm x 254 mm
14 7/8"
378 mm
29 3/4"
756 mm
56"
1422 mm
66 1/4"
1682 mm
62 3/8"
1585 mm
36 1/8"
917 mm
Évacuation du four
Hotte - puissance absorbée
(prise femelle)
cordon
d'alimentation
29 3/4"
756 mm
14.0"
355 mm
29 1/2"
787 mm
28"
711 mm

Modèle de 30 po

Importantes instructions de sécurité

1. INSTALLATION CORRECTE - ASSUREZ-VOUS QUE VOTRE CUISINÌERE EST INSTALLÉE CORRECTEMENT ET MISE À LA TERRE PAR UN TECHNICIEN QUALIFIÉ. Demandez à l'installateur de vous montre où se trouve le disjoncteur ou la fusible. Indiquez cet endroit d'une marque pour ne pas l'oublier.
2. Ne jamais utiliser votre cuisinière pour chauffer la pièce.
3. Ne pas laisser d'enfants seuls près de l'appareil lorsqu'il est utilisé. Ne jamais leur permettre de s'asseoir ou de se tenir debout sur une quelconque partie de l'appareil.
4. Ne permettez pas aux enfants de jouer avec toute commande ou toute partie de l'appareil.
5. Ne grimpez pas sur l'appareil, ne vous y tenez pas debout dessus et ne vous y pendez pas.
6. Porter des vêtements appropriés - ne jamais porter de vêtements lâches ou flottants pendant l'utilisation de la cuisinière. Les matières inflammables peuvent prendre feu au contact une surface chaude et causer des brûlures graves.
7. Service - ne jamais réparer ou remplacer une pièce de l'appareil à moins que ce ne soit expressément recommandé dans le manuel. Tout autre service doit être confié à un technicien qualifié. Avant d'effectuer une opération d'entretien, fermez le disjoncteur ou enlevez les fusibles.
8. Rangement dans ou sur la cuisinière - ne pas ranger de produits inflammables dans le four, à proximité des éléments de surface ou dans le cabinet de rangement.
9. Ne pas éteindre un feu de graisse avec de l'eau - étouffer le feu ou les flammes ou utiliser un extincteur à produit chimique sec ou à mousse.
10. Ne pas utiliser que des poignées ou des gants de cuisine secs, car des poignées humides ou mouillées sur des surfaces chaudes peuvent provoquer des émanations de vapeur et causer des brûlures. Ne pas laisser vos poignées toucher les brûleurs. Ne pas utiliser de torchon ou d'autre gros linge. De tels matériels pourraient prendre feu sur les brûleurs chauds.
11. Ne pas laisser s'accumuler la graisse ou toute autre produit inflammable sur la surface de cuisson.

Sécurité de la hotte à évacuation
Attention : ne pas ranger des articles susceptibles d'intéresser des enfants dans le cabinet au-dessus de la cuisinière ou sur celui-ci. Les enfants qui grimpent sur la cuisinière pour attraper ces articles pourraient se blesser gravement.

1. Nettoyer fréquemment la hotte d'évacuation - ne pas laisser s'accumuler la graisse sur la hotte ou sur le filtre.
2. Si les aliments prennent feu sous la hotte d'évacuation, arrêtez le ventilateur.

Prudence lors de l'utilisation des brûleurs radiants de surface : Ne touchez pas les unités de surface ou les surfaces avoisinantes.

- Les unités de surface peuvent être chaudes même si elles sont sous verre. Durant leur utilisation et après, ne touchez pas les unités de surface ou d'endroits près de ces unités, jusqu'à qu'elles aient refroidi assez longtemps, ni ne laissez de vêtements ou d'autres matières inflammables y toucher. Gardez toujours les serviettes à vaisselles, linges, mitaines de cuisiniers et autres tissus à une distance sûre de la table de cuisson.

- Les surfaces de la table de cuisson près des éléments augmentent de température selon le nombre d'éléments allumés. **Les parties près des unités de surface peuvent devenir assez chaudes pour causer des brûlures.** Faites toujours bien attention de garder les revêtements de mur combustibles, les rideaux et tentures à une distance sûre de l'appareil.

- Utilisez des casseroles de la bonne dimension, le présent appareil étant équipé d'une ou plusieurs unités de surface de différentes dimensions. Choisissez des casseroles ayant des fonds plats et assez grands pour couvrir l'élément chauffant de l'unité de surface. L'utilisation de casseroles de dimension insuffisante mettra une partie de l'élément chauffant à découvert, ce qui pourrait faire prendre feu aux vêtements. De plus, si la dimension du plat de cuisson correspond à celle du brûleur, le rendement s'en trouve également amélioré. Ne laissez jamais d'unités de surface sans surveillance à haute température, car les débordements peuvent provoquer de la fumée

sont graisseux. Évitez de chauffer un plat de cuisson vide, car cela pourrait endommager la table de cuisson ainsi que le plat.

- Il n’est pas recommandé d’utiliser des plats de cuisson en verre ou en céramique avec votre table de cuisson radiante en verre céramique, car ils pourraient briser en raison du soudain changement de température.

- Les poignées de plats de cuisson doivent être tournées vers l’intérieur et ne pas surplomber les autres unités de surface, afin de réduire les risques de brûlures, de prises en feu de matières inflammables et de débordements dus au contact accidentel avec le plat de cuisson.

- Éteignez toujours les unités de surface avant de retirer les plats de cuisson.

- Lorsque vous préparez des aliments flambés sous la hotte, faites fonctionner le ventilateur.
- Soyez prudent lorsque vous touchez la table de cuisson. La surface en verre de la table de cuisson retient la chaleur et elle pourrait donc être suffisamment chaude pour vous brûler même lorsqu’elle semble de couleur sombre après que les boutons de commande ont été fermés.
- Servez-vous de peu de gras pour les grandes ou les petites fritures. Trop remplir de gras le chaudron ou la friteuse pourrait causer des débordements lorsque vous y ajouterez des aliments. N’essayez jamais de déplacer un chaudron de gras chaud, en particulier une friteuse pour grande friture. Attendez que le gras se soit refroidi.
- Si vous vous servez d’un mélange d’huiles et de gras pour les fritures, mélangez-les avant de chauffer ou au fur et à mesure que le gras fond lentement.
- Les aliments à frire devraient être le plus secs possible. Les aliments gelés ou les aliments recouverts de givre ou d’humidité peuvent amener le gras chaud à bouillonner et à déborder hors du chaudron.
- Chauffez toujours lentement le gras et surveillez-le pendant qu’il chauffe.
- Servez-vous d’un thermomètre à gras profond, à toutes les fois où c’est possible, pour éviter de chauffer le gras au-delà du point où il se met à fumer.
- Évitez d’égratigner la table de cuisson en verre. Les objets tels que les instruments aigus, les bagues ou autres bijoux et les rivets sur les vêtements peuvent égratigner la table de cuisson. Ne vous tenez pas debout sur la table de cuisson en verre.
- Ne faites pas fonctionner les unités de surface radiantes si le verre est brisé. Des débordements de cuisson ou une solution de nettoyage pourrait pénétrer la table de cuisson brisée et provoquer des chocs électriques. Joignez immédiatement un technicien compétent si votre table de cuisson en verre se brise.
- N’utilisez jamais la surface en verre de la table de cuisson comme planche à couper.
- Ne chauffez jamais un contenant non ouvert de nourriture. Ceci pourrait provoquer une augmentation de pression, l’explosion du contenant et des blessures.
- Ne laissez jamais de récipients ou de boîtes de gras sur la table de cuisson ou à proximité.
- Ne laissez ni ne rangez jamais d’objet qui pourrait fondre ou prendre feu sur la table de cuisson en verre, même quand vous ne vous n’utilisez pas celle-ci.
- Faites attention lorsque vous mettez des cuillères ou d’autres ustensiles de cuisine sur la surface de la table de cuisson en verre lorsque vous vous servez de celle-ci. Ils pourraient devenir chauds et provoquer des brûlures.
- Nettoyez la table de cuisson avec prudence. Si vous vous servez d’une éponge ou d’un linge mouillé pour essuyer un débordement sur une unité de surface chaude, faites attention d’éviter des brûlures de vapeur. Certains agents de nettoyage peuvent produire des fumées toxiques lorsqu’on les applique à une surface chaude.
- ***NOTE* : Nous vous recommandons de n’essuyer aucune partie d’une unité de surface tant qu’elle n’est pas refroidie et que le témoin lumineux n’est pas éteint. Les débordements de sucre font exception à cette règle. Vous trouverez dans la section « Nettoyage de la table de cuisson en verre » des instructions détaillées sur la façon de garder votre table de cuisson propre.**

- Lorsque la table de cuisson est refroidie, n’utilisez pas que le nettoyant de table de cuisson en céramique Cerama Bryte et le tampon de nettoyage Cerama Bryte pour nettoyer la table de cuisson.

- Pour prévenir de possibles dommages à la surface de cuisson, n’appliquez pas de crème nettoyante à la surface en verre lorsqu’elle est chaude.

- Après le nettoyage, utilisez un linge sec ou une serviette en papier pour enlever tout résidu de crème nettoyante.

- Lisez et appliquez bien toutes les instructions et les avertissements sur les étiquettes de crème nettoyante.

- Les grandes égratignures ou les impacts aux portes ou tables de cuisson en verre peuvent amener le verre à se briser ou à éclater.

Mise en garde pour l’utilisation du four :

Ne pas toucher les éléments chauffants ni les surfaces intérieures du four - même s’ils sont d’apparence foncée, les éléments peuvent être chauds. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour causer des brûlures.

Ne pas les toucher pendant et après l’utilisation, ni mettre des vêtements ou d’autres produits inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four jusqu’à ce qu’ils aient eu le temps de refroidir.

D’autres surfaces de l’appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures, notamment l’ouverture des tuyaux de ventilation, les surfaces adjacentes et la porte du four.

1. Ouvrir la porte du four avec précaution - laisser l’air chaud ou la vapeur s’échapper avant d’enlever ou de remplacer des aliments.

2. Ne pas chauffer des contenants fermés - l’accumulation de pression peut faire éclater le contenant et causer des blessures.

3. Ne pas obstruer les fentes de ventilation du four.

4. Positionnement des grilles - toujours placer les grilles du four au niveau désiré pendant que le four est froid. Si la grille doit être déplacée pendant que le four est chaud, ne pas toucher l’élément chauffant du four avec une poignée.

5. Ne revêtez pas, de feuilles d’aluminium, le fond du four, car il pourrait en résulter des risques de chocs électriques ou d’incendie.

Mesures de prudence pour l’autonettoyage

Veuillez lire, avant de procéder à l’autonettoyage, les instructions ci-dessous ainsi que celles, spécifiques, sur la minuterie.

Ne touchez pas les éléments chauffants ou les surfaces intérieures du four ; même lorsqu’ils sont de couleur sombre, les éléments chauffants peuvent être chauds. Les surfaces intérieures d’un four deviennent assez chaudes pour causer des brûlures.

Durant et après usage, ne touchez ni mettez pas de vêtements ou autres matériaux inflammables en contact avec des éléments chauffants ou les surfaces internes du four avant que ces derniers aient eu le temps de refroidir.

D’autres surfaces de l’appareil sont susceptibles de subir un échauffement tel qu’il puisse provoquer des brûlures — comme par exemple les ouvertures des conduits d’aération du four et leurs alentours ainsi que les portes du four.

1. Retirez les plats et les ustensiles de cuisson du four. Enlevez aussi les grilles de four et les supports de grille, du four. Les grilles et supports oubliés dans le four durant l’autonettoyage perdront leur teinte sans que cela n’affecte le revêtement protecteur.

2. Enlevez tous les ustensiles et les aliments de la table de cuisson. Note : IL N’EST PAS RECOMMANDÉ de se servir des éléments de surface durant l’autonettoyage. Pour la cuisinière de 30 po de modèle 8210, les deux éléments de surface de droite et celui de gauche avant ne fonctionneront pas durant l’autonettoyage tant que la porte du four restera verrouillée. Pour le modèle 6210 48 "large, la gauche deux et élément de surface arrière droit de non fonctionnement pendant le mode propre auto tant que la serrure de porte est en prise.

3. Il faut retirer, du tiroir de rangement, tout son contenu, notamment les ustensiles en plastique ou en aluminium et tout ustensile ayant des parties en plastique susceptibles de chauffer et de fondre.

4. Dans les cuisinières de 48 po, enlevez tout ce qui est contenu dans l’espace de rangement derrière la porte en fonte, notamment les ustensiles en plastique ou en aluminium et tout ustensile ayant des parties en plastique susceptibles de chauffer et de fondre.

5. NE NETTOYEZ PAS le joint d’étanchéité. Le joint d’étanchéité est essentiel pour obtenir une fermeture hermétique. Prenez garde de ne pas frotter, endommager ou bouger le joint d’étanchéité.

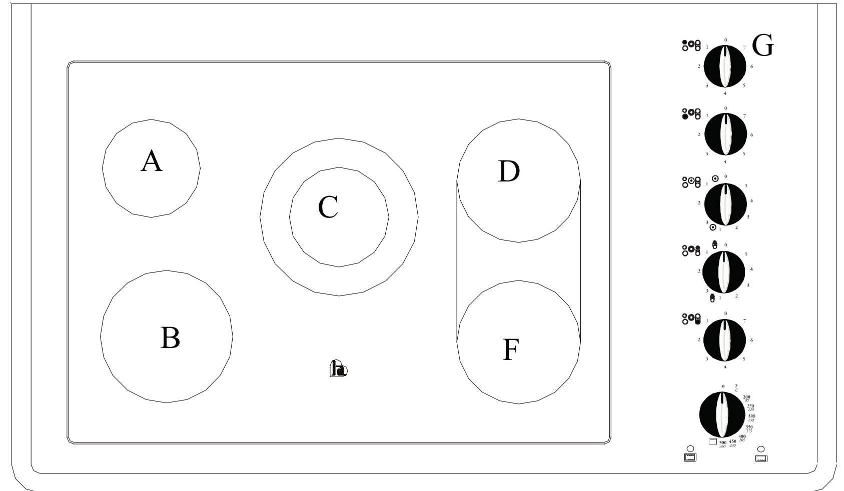
6. N’utilisez aucun produit commercial de nettoyage de four dans un four autonettoyant. Cela endommagerait le fini.

7. Assurez-vous que le ventilateur à convection est fermé. L’interrupteur du ventilateur à convection doit être fermé sur le s’éteindra automatiquement lorsque vous fermerez la porte.)

CARACTÉRISTIQUES - L'UTILISATION DES ÉLÉMENTS DE SURFACE

Les boutons de commande de cuisson

Modèle de 30 po | **Modèle de 48 po**

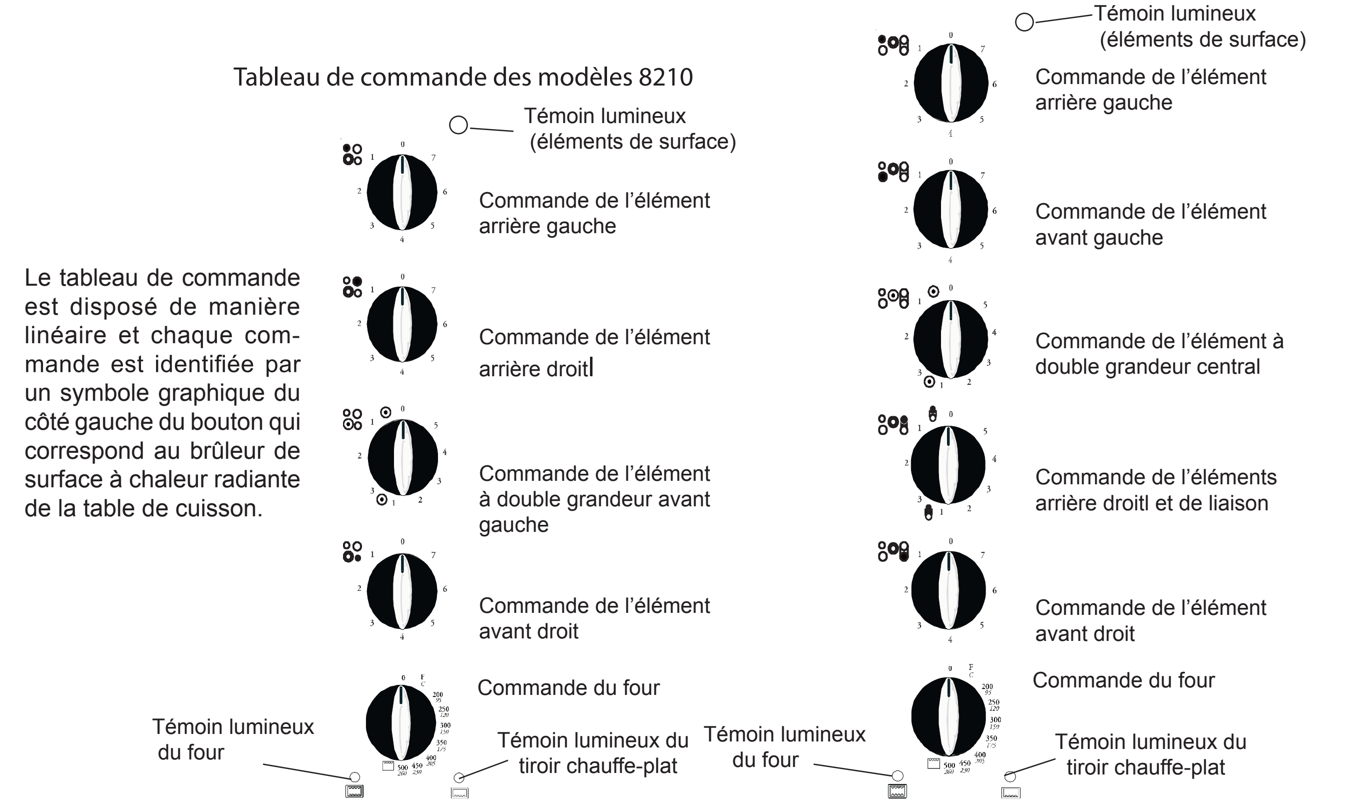


A - 1200 watts, à chaleur radiante, dia. de 5 ½ po.
B - 2000 watts, à chaleur radiante, dia. de 7 ½ po.
C - 2500 watts, à double grandeur, à chaleur radiante, dia. de 9 po ; rond intérieur de 1000 watts.
E -1500 watts, à chaleur radiante, dia. de 5 ½ po (modèle de 30 po seulement).
G - Commandes des éléments (donnent intervalle continu de températures de cuisson).

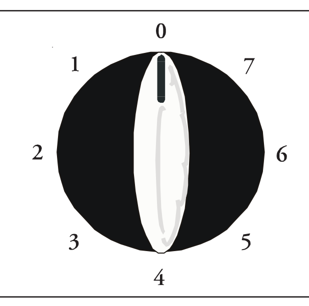
A - 1200 watts, à chaleur radiante, dia. de 5 ½ po.
B - 2000 watts, à chaleur radiante, dia. de 7 1/2 po.
C - 2500 watts, à double grandeur, à chaleur radiante, dia. de 9 po, rond intérieur de 1000 watts.
D - 1800 + 800 watts, à chaleur radiante, dia. de 7 po (modèle de 48 po seulement)
F - 1800 watt radiant 7" dia. (modèle de 48 po seulement)
D et **F** - Surface totale de l'élément de liaison : 16½ x 7po.
G - Commandes des éléments (donnent intervalle continu de

Disposition du tableau de commande :

Le tableau de commande est disposé de manière linéaire et chaque commande est identifiée par un symbole graphique du côté gauche du bouton qui correspond au brûleur de surface à chaleur radiante de la table de cuisson.



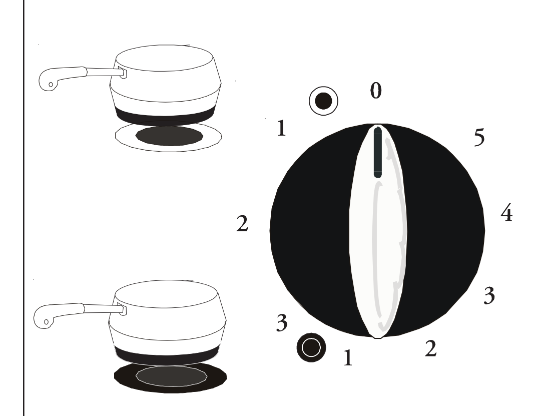
Comment régler les brûleurs de surface à fini lisse



Les brûleurs A,B, E et F:

• Enfoncez les boutons et tournez les dans l'une ou l'autre direction selon le degré de chaleur que vous désirez. (Plus le numéro est élevé, plus également la chaleur est élevée.)

• À basse (1) de même qu'à haute (7) température, le bouton de réglage émet un déclic en se mettant en place. • Le bouton de réglage ressort en émettant également un déclic lorsqu'on le tourne en position (0) pour éteindre. • Veuillez vous assurer que le bouton de réglage est à la position éteinte (0) lorsque votre cuisson est terminée.



Commande de l'élément de surface à double grandeur – le brûleur C :
L'élément à double grandeur donne la possibilité de sélectionner parmi deux grandeurs de cuisson, pour faire correspondre la grandeur de l'élément chauffant à la grandeur du plat de cuisson utilisé.

Pour vous servir de l'**élément chauffant de surface réduit** (5 ou 6 po) :
- Enfoncez le bouton et tournez le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau 1, 2 ou 3 (Les symboles graphiques du tableau de commande correspondent aux différents éléments de surface choisis).

Pour vous servir de l'**élément chauffant entier** (8 ou 9 po) :
- Enfoncez le bouton et tournez le aux niveaux 1 jusqu'à 5. (Les tsymboles graphiques du tableau de commande indiquent les éléments de surface aussi bien internes qu'externes. - Plus le numéro choisi est élevé, plus également la température est élevée.)



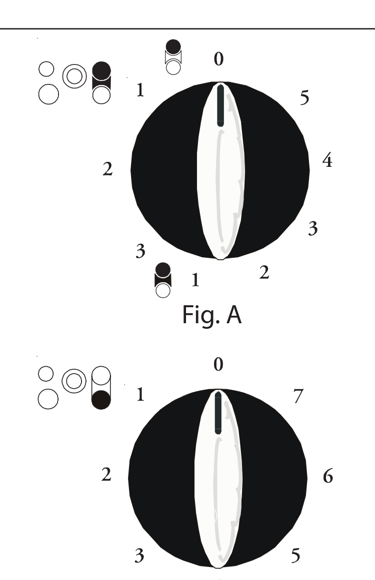


Fig. A

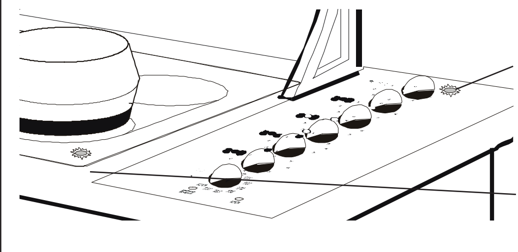
Fig. B

Brûleur de liaison - brûleur D (modèles de 48 po seulement)
Le brûleur à trois éléments peut s'utiliser selon plusieurs combinaisons : on peut se servir seulement de l'élément arrière, à la fois de l'élément arrière et de l'élément de liaison (fig. A), seulement de l'élément de devant (fig. B) et enfin des trois éléments simultanément, grâce aux deux commandes distinctes.

Pour vous servir de seulement l'élément arrière :
- Enfoncez le bouton et tournez le dans le sens contraire des aiguilles d'une montre aux niveaux 1 jusqu'à 3.

Pour vous servir des **éléments arrière et de liaison :**
- Enfoncez le bouton et tournez aux niveaux 1 jusqu'à 5.
Les témoins lumineux du tableau de commande correspondent aux éléments choisis. (Plus le numéro choisi est élevé, plus également la température est élevée.)

Pour vous servir de **l'élément avant du bruluer de liaison** du brûleur :
- Enfoncez le bouton et tournez le dans l'une ou l'autre direction jusqu'à la température désirée. Pour vous servir des trois éléments en même temps : Tournez les deux boutons de commande aux intensités de chaleur désirées



Témoins lumineux (tous les brûleurs) :
Dès que l'on allume l'un quelconque des éléments à chaleur radiante, un témoin lumineux rouge, de brûleur, s'allume également ; ce témoin rouge reste allumé tant que tous les éléments ne sont pas éteints.

Chaque brûleur a aussi son propre témoin lumineux qui s'allume dès que l'élément à chaleur radiant est chaud ; ce témoin lumineux reste allumé, même lorsque l'élément est éteint, jusqu'à ce que la surface se soit refroidie à une température d'environ 150 degrés Fahrenheit.

Nota : Il se peut que vous entendiez des déclics durant la cuisson. Ces bruits sont normaux et indiquent que le tableau de commande maintient la température à l'intensit. indiquée sur le bouton.

À propos des brûleurs de surface à fini lisse

La table de cuisson présente des éléments chauffants sous une surface lisse en céramique Euroreka.

Note : Il est normal de sentir une légère odeur lorsqu'on utilise une table de cuisson neuve pour la première fois. L'odeur est causée par le chauffage des pièces neuves et de la matière isolante et elle disparaîtra en peu de temps.

L'élément de surface s'allumera et s'éteindra alternativement, de façon à rester à l'intensité de chaleur que vous avez choisie.

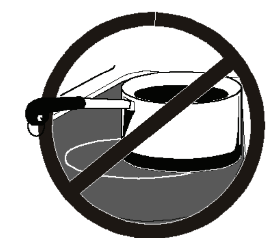
Il n'est pas dangereux de placer les plats de cuisson chauds sur la surface en vitrocéramique même lorsque la table de cuisson est refroidie.

Lorsqu'on éteint les éléments de surface, la table de cuisson en vitrocéramique conserve assez de chaleur pour que la cuisson se poursuive. Pour ne pas trop cuire les aliments, retirez-les de dessus les éléments de surface dès qu'ils sont cuits. Tant que l'élément n'est pas complètement refroidi, n'y déposez aucun objet.

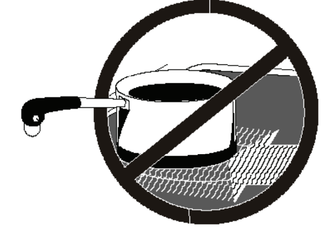
- Les taches dues à l'eau (dépôts de minéraux) peuvent s'enlever à l'aide de la crème nettoyante ou de vinaigre blanc fort.
- L'utilisation de nettoyant à vitre pourrait laisser un résidu iridescent sur la table de cuisson. La crème nettoyante supprimera cette décoloration.
- Ne rangez pas d'objets lourds au-dessus de la table de cuisson. Car, en tombant, l'un de ces objets pourrait endommager la table de cuisson.
- Ne vous servez pas de la surface comme d'une planche à couper.



Ne cuisez jamais d'aliment directement sur la vitrocéramique, servez-vous toujours de plats de cuisson appropriés.



Placez toujours le plat de cuisson au centre de l'élément de surface dont vous vous servez.



Ne faites pas glisser les plats de cuisson sur la table de cuisson, car cela pourrait égratigner la vitrocéramique. En effet, la vitrocéramique résiste aux égra-tignures, mais n'est pas totalement à l'épreuve des égratignures.

Limiteur de température

Chaque élément de surface à chaleur radiante a un limiteur de chaleur.

Le limiteur de chaleur empêche la vitrocéramique de devenir trop chaud.

Il se peut que le limiteur de chaleur ferme les éléments pendant un certain temps si :

- Le plat de cuisson a perdu tout son humidité.
- Le fond du plat de cuisson n'est pas plat
- Le plat de cuisson n'est pas au centre
- Il n'y a pas de plat de cuisson sur l'élément.

Pour choisir le type de plat de cuisson :

Les informations suivantes vous aideront à choisir des plats de cuisson qui conviennent bien aux tables de cuisson en vitrocéramique.

Acier inoxydable : Recommandé.

Aluminium : Aluminium lourd recommandé.
Bonne conductivité. Des rayures d'aluminium pourraient apparaître parfois sur la table de cuisson, mais on peut les supprimer en les nettoyant immédiatement. Étant donné son point de fusion bas, l'aluminium léger ne convient pas.

Fond en cuivre : Recommandé.
Il arrive que le cuivre laisse des résidus qui ressemblent à des égratignures. Pour supprimer ces résidus, il importe de nettoyer immédiatement la table de cuisson. Il faut toutefois prendre garde à ce que le contenu des plats en cuivre ne s'évapore pas complètement par ébullition. Le métal surchauffé risque de se lier chimiquement à la table de cuisson en vitrocéramique. Un plat de cuisson à fond en cuivre qui a surchauffé peut laisser une tache permanente sur la table de cuisson si on ne l'en retire pas immédiatement.

Émail vitrifié : Recommandé.

Fonte recouverte : On ne recommande ce plat de cuisson que s'il est entièrement recouvert d'émail vitrifié. Nous recommandons d'être prudent avec les plats de cuisson en fonte non entièrement recouverts d'émail vitrifié lisse, car ils pourraient érailler la table de cuisson en vitrocéramique.

Vitrocéramique : Utilisable, mais non recommandé. Performance médiocre. Peut érailler la surface

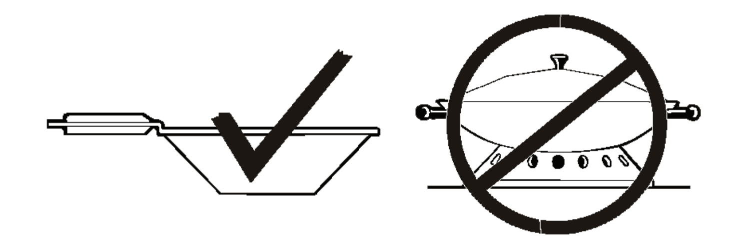
Grès : Utilisable, mais non recommandé. Performance médiocre. Peut érailler la surface.

Conseil pour la mise en conserve d'aliments à la maison :

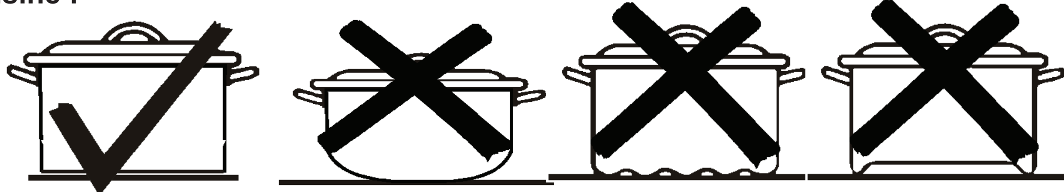
- Placez le cuiseur sous pression bien au centre de l'élément de surface. Le bord du cuiseur ne devrait pas dépasser le bord de la surface de cuisson de plus de ¼ de po.
- Veillez à ce que le fond du cuiseur sous pression soit plat.
- Suivez des recettes et des méthodes provenant de sources fiables. Des fabricants tels que Ball® et Kerr® ainsi que le ministère de Agriculture en offrent.
- Lors de la mise en conserve, soyez prudent afin d'éviter les brûlures de vapeur ou de chaleur.
- On recommande d'utiliser les cuiseurs sous pression à fond plat. L'utilisation de cuiseurs sous pression à bain d'eau et à fond ondulé peut demander plus de temps pour l'ébullition de l'eau.

Cuisson au wok :

- Nous vous recommandons de n'utiliser que les woks à fond plat. Vous pourrez vous en procurer chez les détaillants.
- N'utilisez pas de wok avec support en anneaux.
- N'utilisez pas de wok à fond courbe. Vous pourriez vous brûler gravement si le wok renversait.



Batterie de cuisine :



Vérifiez si les fonds de vos plats de cuisson sont bien plats à l'aide d'une règle.

Nous ne recommandons pas d'utiliser les plats de cuisson au fond arrondi ou bosselé ou gauchi.

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique :
(pour obtenir de l'information sur l'un quelconque des produits de nettoyage, veuillez vous reporter à la page 15)

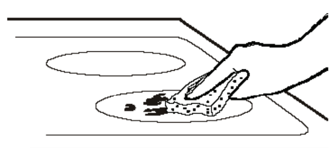
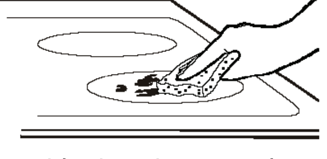
Nettoyez votre table de cuisson après chaque débordement
Assurez-vous que tous les boutons de réglage sont à la position « 0 » (éteinte).

Nettoyage pour l'usage quotidien normal :
Servez-vous <u>seulement</u> de la crème nettoyante recommandée, Cerama Bryte™, sur la table de cuisson en vitrocéramique. Les autres crèmes pourraient ne pas être aussi efficaces.

Pour entretenir et protéger la surface de votre table de cuisson en vitrocéramique, appliquez les règles suivantes :

1. Avant de vous servir de la table de cuisson pour la première fois, nettoyez-la avec la crème nettoyante pour table de cuisson. Ceci aidera à protéger le dessus et rendra le nettoyage plus facile.
2. L'utilisation quotidienne de la crème nettoyante pour table de cuisson aidera à conserver l'apparence neuve et propre de la table de cuisson.
3. Agitez bien la crème, puis appliquez-en quelques gouttes directement sur les zones sales de la surface de la table de cuisson.
4. Servez-vous de papier absorbant ou d'une éponge pour nettoyer l'entière surface de la table de cuisson.

Note : Il est très important de ne pas utiliser la zone sale tant que vous ne l'avez pas parfaitement nettoyée.

Tampon à récurer pour la saleté cuite :

1. Laissez la table de cuisson se refroidir.
2. Versez quelques gouttes de crème nettoyante pour table de cuisson sur la zone sale. Étendez la crème sur toute la zone sale.
3. En vous servant du tampon à récurer, frottez la zone sale. Appliquez de la pression, selon ce qui est nécessaire, tout en frottant avec le tampon.
4. S'il reste de la saleté, recommencez.
5. Pour une protection supplémentaire, une fois toute la saleté enlevée, polissez la surface entière avec la crème nettoyante pour table de cuisson.

Attention : La surface de votre table de cuisson pourrait s'endommager si vous utilisez un tampon autre que le tampon à récurer de 3M, Blue Scotch-Brite™ Multi-Purpose No Scratch (à usage multiple et sans égratignure).

Racloir à lame de rasoir pour la saleté coriace cuite :

1. Laissez la table de cuisson se refroidir.
2. Versez quelques gouttes de crème nettoyante pour table de cuisson sur la zone sale. Étendez la crème sur toute la zone sale.
3. Tenez le racloir à un angle d'environ 45° contre la surface de la vitrocéramique et raclez la saleté. Il pourrait être nécessaire d'appuyer sur le racloir en raclant.
4. Laissez une petite quantité de crème sur la saleté pendant que vous la racler.
5. Après avoir raclé avec le racloir à lame de rasoir, servez-vous du tampon à récurer avec de la crème nettoyante pour enlever toute saleté résiduelle.
6. S'il reste de la saleté, recommencez autant de fois que nécessaire.
7. Pour une protection supplémentaire, une fois toute la saleté enlevée, polissez la surface entière avec la crème nettoyante pour table de cuisson.

Note : Les lames pour racloir sont renversées dans l'emballage pour des raisons de sécurité. Avant l'utilisation d'une lame, il faut la retourner et la réinsérer dans la fente. N'utilisez pas de lame émoussée ou ébréchée

Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique :

Que faire en cas de débordements sucrés ?
Nos tests montrent que si vous cuisez des aliments très sucrés, tels que de la gelée ou du fondant et que des débordements se produisent, il pourrait en résulter des dommages permanents à la surface de la table de cuisson sauf si vous nettoyez immédiatement le débordement.

1. Fermez tous les éléments de surface. Retirez tous les plats chauds.
2. Après avoir enfilé des mitaines de cuisinier, déplacez le débordement, à l'aide du racloir à lame de rasoir que vous tiendrez inclinée à environ 45°, dans une région froide sur la table de cuisson (loin de l'élément de surface chaude).
3. Enlevez le débordement avec du papier absorbant.
4. Tout débordement restant devrait être laissé là jusqu'à ce que la surface de la table de cuisson ait refroidi.
5. Nettoyez la zone affectée complètement de la façon décrite dans la section l'usage quotidien normal (voir à la page précédente).

Note : Si la surface en vitrocéramique s'est ébréchée, il faut alors la remplacer, ce qui devra être fait par des réparateurs professionnels.

Lignes d'apparence laiteuse sur la table de cuisson :

- Ces lignes proviennent du processus de collage de la table de cuisson dans le cadre en métal.
- Servez-vous de la crème nettoyante pour la table de cuisson pour éliminer ces lignes.
- Il faut utiliser beaucoup « d'huile de coude » pour éliminer les lignes, mais il est possible de les éliminer.

Égratignures et marques de métal :

1. Faites attention à ne pas glisser de plats et de casseroles sur la table de cuisson. Cela pourrait laisser des marques de métal sur la surface de la table de cuisson. On peut éliminer ces marques à l'aide de la crème nettoyante et d'un tampon à récurer et/ou d'un racloir à lame de rasoir.
2. Le revêtement mince en aluminium ou en cuivre des plats ou chaudrons peut laisser des taches noires sur la table de cuisson, si on en laisse s'évaporer toute l'humidité lors de la cuisson. Il faut l'éliminer immédiatement avant d'utiliser la table de nouveau ou la décoloration pourrait demeurer de manière permanente.

Attention : Vérifiez attentivement que les fonds des plats ne présentent pas de coches ou de rainures qui pourraient égratigner la table de cuisson.

Plastique ou porcelaine fondu :

1. Si la porcelaine du plat de cuisson fond ou durcit sur la vitrocéramique, on ne peut généralement pas l'enlever car elle se lie chimiquement à la vitrocéramique.
2. Si une matière plastique quelconque fond sur la vitrocéramique et qu'elle n'a pas encore durci, vous pouvez tenter de l'enlever en suivant la façon de faire expliquée ci-dessus dans la section Que faire en cas de débordements sucrés.

Note : Si la surface de votre table de cuisson présente de la porcelaine ou du plastique fondu que vous ne réussissez pas à enlever, alors il faut la remplacer, ce qui devra être fait par des réparateurs professionnels.

Joint de la table de cuisson :
Pour nettoyer le joint de la table de cuisson sur le rebord de la vitrocéramique, laissez-y reposer un linge mouillé pendant quelques minutes, puis nettoyez le joint en l'essuyant. Servez-vous d'un détergent doux si nécessaire. N'utilisez pas de racloir en métal sur le joint, car cela pourrait l'endommager et le rendre inutilisable.

Pour commander des pièces :
Pour commander plus de crème nettoyante, de tampons à récurer et de racloirs à lame de rasoir pour nettoyer votre table de cuisson en vitrocéramique, veuillez nous téléphoner à notre numéro sans frais : 1-800-223-3900 et demandez à parler à notre comptoir de commande.

CRÈME NETTOYANTE POUR LA TABLE DE CUISSON EN VITROCÉRAMIQUE ……………………..……..PIÈCE #01732
TAMPON -RACLOIR À RÉCURER LA VITROCÉRAMIQUE ……………………...........…………............ ...PIÈCE #01733

Caractéristiques

Boutons de commande de la cuisson

Les boutons de commande de cuisson se trouvent du côté droit de la table de cuisson; ces boutons présentent un nombre infini de niveaux d'intensité de chaleur, ce qui rend la cuisson de surface et au four plus aisée et précise.

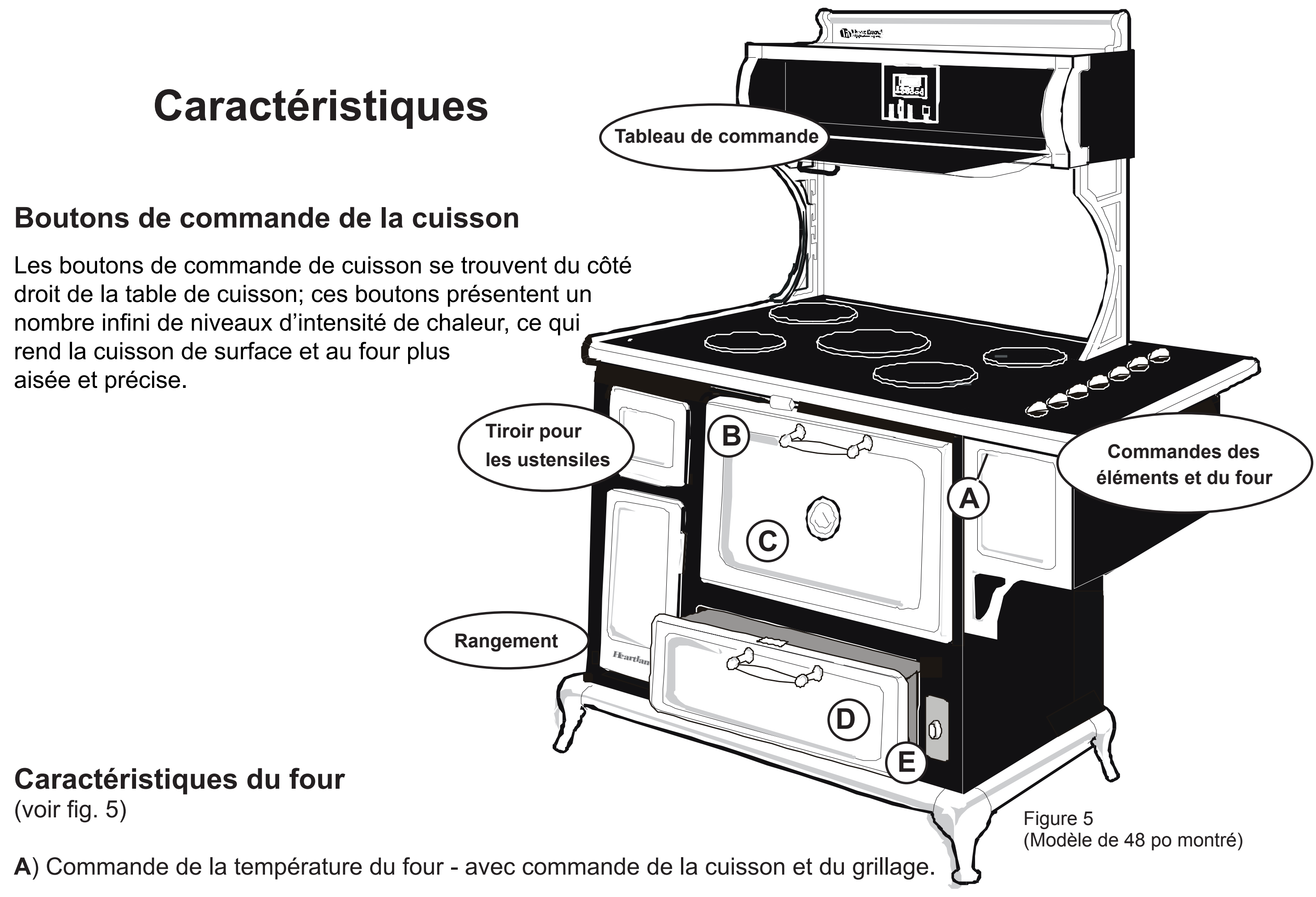


Figure 5
(Modèle de 48 po montré)

Caractéristiques du four

(voir fig. 5)

A) Commande de la température du four - avec commande de la cuisson et du grillage.

B) Poignée à verrouillage pour l'autonettoyage : se glisse vers la droite pour barrer la porte du four durant l'autonettoyage. (Modèles à autonettoyage seulement). Il ne faut pas utiliser la poignée à verrouillage pour barrer la porte durant la cuisson normale car elle pourrait s'endom-mager. L'enclenchement du verrou empêche d'utiliser le brûleur de gauche avant ainsi que les deux de droite, pour le modèle de 30 "clean auto, et les deux brûleurs arrière gauche et droite sur le modèle # 6210 autonettoyage.

C) Four à convection
- cuisson au four, cuisson au gril
- cuisson au four et au gril minutée
- cuisson minutée, au four et au gril, à convection- grilles à 4 positions
- une chambre de cuisson à haut rendement énergétique de 4 pieds cubes (113 litres)
- four à autonettoyage à haute température, exigeant peu d'entretien (modèles à autonettoyage seulement)

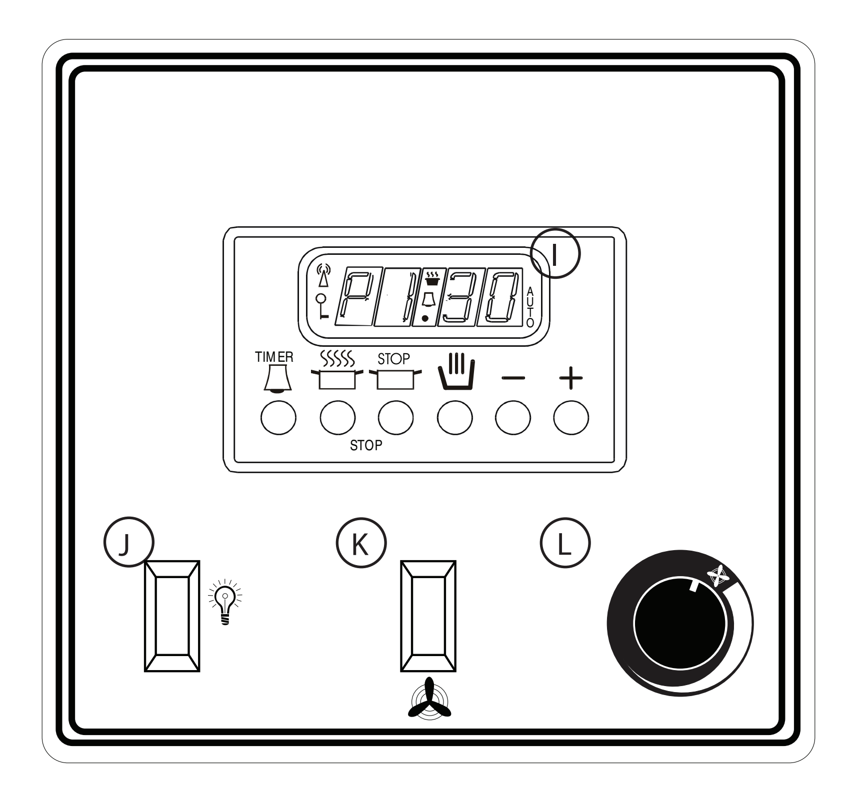
Caractéristiques du tiroir chauffe-plat

D) Situé au-dessous du four principal, s'ouvre facilement en glissant

E) Commande thermostatique de la température, située juste à la droite et à l'arrière du tiroir chauffe-plat
- réglage de l'humidité au moyen d'un curseur
- grand espace de réchaud de 1 pied cube

Caractéristiques de rangement (modèles de 48 po seulement)
- **Espace pour le rangement des grilles :** idéal pour les grilles du four et les plats de cuisson au four.
- **Tiroir pour les ustensiles :** Espace de rangement sans pareil qui permet de garder les ustensiles à portée de main.

Tableau de commande



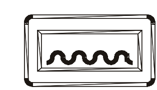
Veuillez noter : le réglage de la minuterie n’affecte pas le tiroir chauffe-plat.

Tableau de commande de l’horloge – La minuterie et le tableau de commandes sont dissimulés derrière de la porte de l'armoire pour les modèles standard et à autonettoyage. Note: Le tiroir chauffe-plat n'est pas commandé par la minutérie.

I) Horloge numérique : Avec comte-minutes et déclenchement et arrêt automatiques de cuisson.

J) Un interrupteur à bascule permet d’allumer ou d’éteindre une lampe sous la hotte d’évacuation.
K) Un interrupteur à bascule permet de commander le ventilateur de convection pour la cuisson au four et au grilloir à convection.
L) Un interrupteur à trois positions commande les 2 vitesses du ventilateur aspirant. La position centrale est la position étainte.

Fonctionnement et commande du tiroir chauffe-plat 



Pour allumer le tiroir chauffe-plat, trouvez d'abord la commande des températures, à côté du tiroir-réchaud, derrière la porte du tiroir.

Sélectionnez une température, sur l'échelle allant de 0 à 3 et dans laquelle 0 correspond à une chaleur nulle et 3 à une chaleur élevée. La température varie de manière continue de 130°F à 220°F. (de 54°C à 104°C)

Dès qu'on actionne la commande, le témoin s'allume et le reste jusqu'à l'obtention de la température choisie, puis il s'allume et s'éteint alternativement de manière à maintenir la température désirée.

High

Low

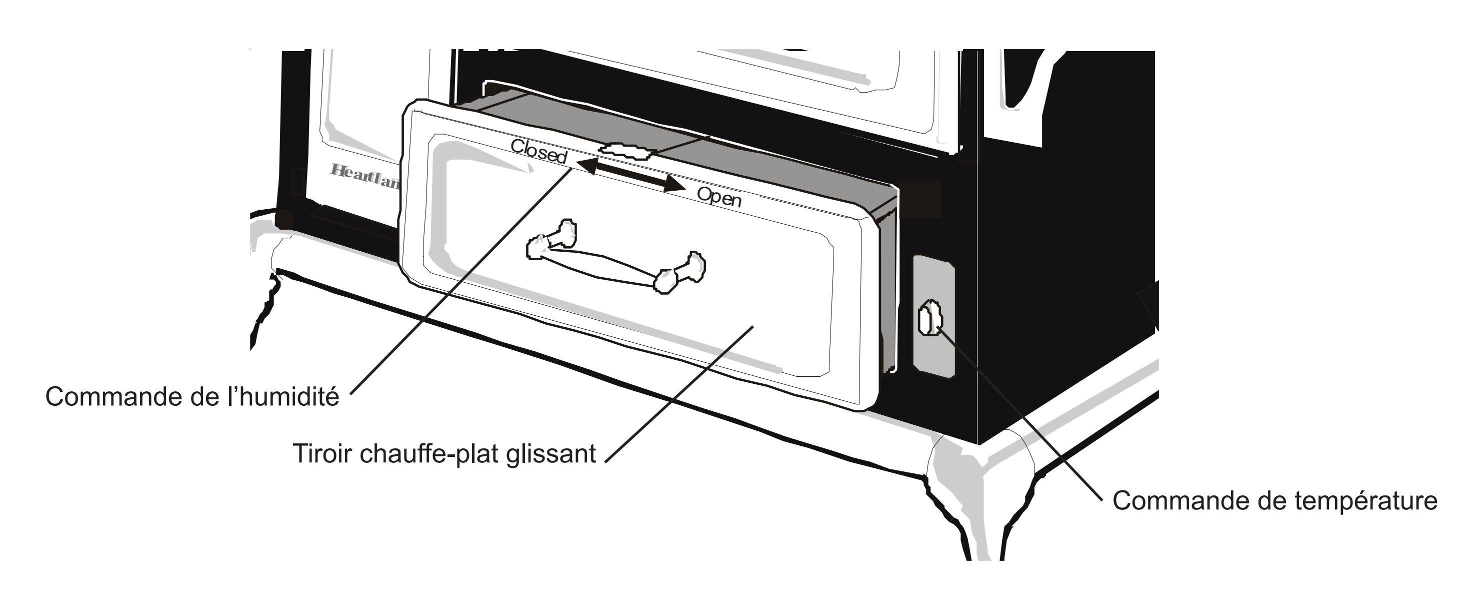
Réchauffez les rouleaux, pains, légumes, morceaux de viande etc. ainsi que les plats à chaleur intense.

Le tiroir chauffe-plat comporte aussi une commande pour le réglage de l'humidité, située sur le dessus de la porte du tiroir. Lorsque la commande se trouve à la position d'arrêt de gauche, l'humidité reste dans le tiroir-réchaud. Lorsque la commande se trouve à la position d'arrêt de droite, l'air peut circuler, ce qui permet à l'humidité de s'échapper.

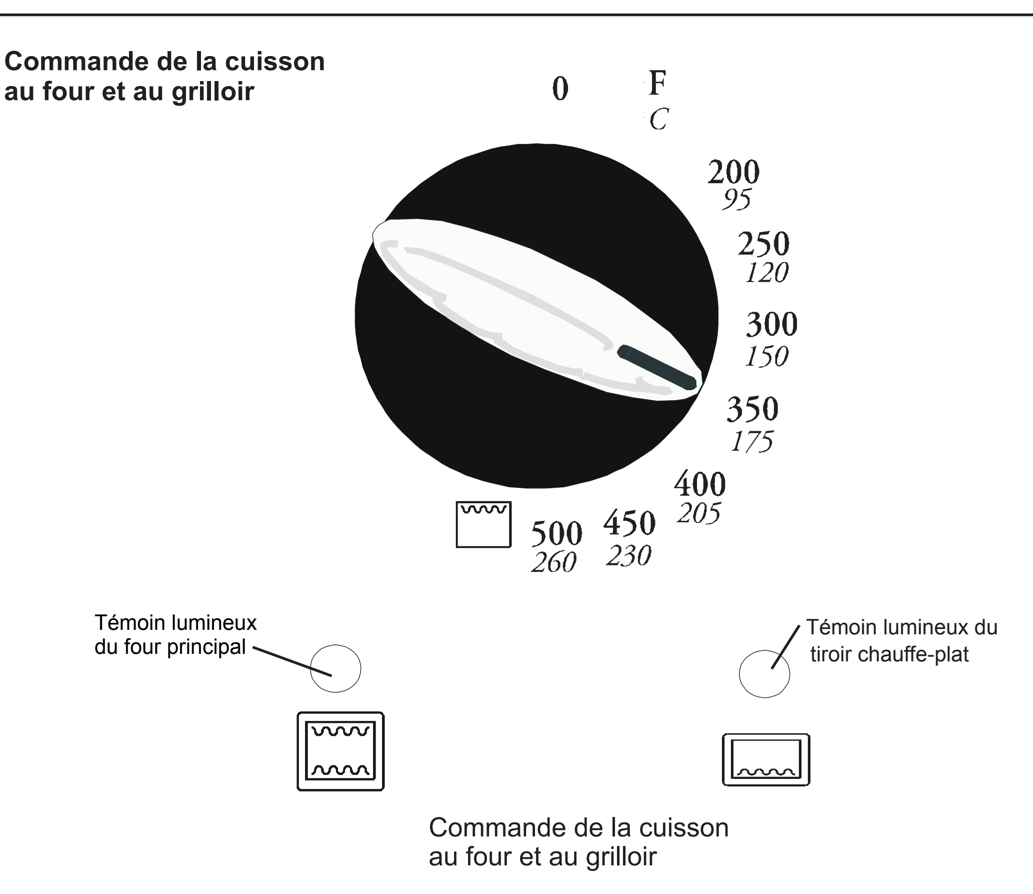
0 F C
200 95
250 120
300 150
350 175
400 205
450 230
500 260

Témoin lumineux du tiroir chauffe-plat, se trouvant à la droite et sous la commande du four principal commande du four principal

Pour conserver l'humidité à l'intérieur, fermez la commande de l'humidité. Pour garder les aliments croustillants, ouvrez la commande de l'humidité. Faites fermenter le pain ou la pizza à feu bas en laissant la commande de l'humidité fermée.



Veuillez noter : N'utilisez pas le tiroir comme rangement. Les articles qui y seraient rangés risqueraient d'être endommagés si la commande de température était actionnée. On peut enlever le tiroir-réchaud pour faciliter le nettoyage (voir la section « Enlèvement du tiroir chauffe-plat » à la page 38)





Cuisson au four

Pour la cuisson au four, enfoncez la commande du four et tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre à la température que vous désirez. Lorsque vous allumez le four, le témoin lumineux du four sous le symbole de la cuisson au four s'allume en même temps que l'élément du four. Par la suite, l'élément s'éteindra et s'allumera alternativement pour maintenir la température du four autour de la valeur choisie.

Veuillez noter : durant le préchauffage, la température du four peut dépasser la valeur choisie et il faut donc permettre à l'élément de s'éteindre et de se rallumer avant de mettre les plats au four.

La température varie de manière continue dans l'intervalle allant de 150ºF à 550ºF (65ºC à 290ºC).



Cuisson à l'élément de voûte (ne pas utiliser l'élément de voûte la porte ouverte)

Pour allumer l'élément de voûte (l'élément du haut), tournez la commande du four à l'élément de voûte. Une fois cela fait, le témoin lumineux s'allumera. Pour dé-sélectionner la cuisson à l'élément de voûte, tournez la commande du four à une autre température, ce qui remettra le four en mode de cuisson ordinaire. Si vous tournez le bouton au-delà de la position « élément de voûte », l'élément ne fonctionnera pas. Retournez le bouton à la position « élément de voûte ».

Utilisation du four

Avant de commencer :

1. Enlevez les grilles et leurs supports du four et nettoyez-les à l'aide d'une eau savonneuse. (Voir comment enlever la *grille du four* et les *supports de la grille* à la page 36.)

2. Déballez la lèchefrite et nettoyez-la à l'aide d'une eau savonneuse.

3. Nettoyez le four à l'aide d'une eau savonneuse en vous assurant que tous les adhésifs ont été enlevés.

4. Réglez l'horloge. **Il faut régler l'horloge, sinon le four ne fonctionnera pas !** (Voir la section consacrée à la minuterie, page 25).

5. Allumez le four à 500 °F (260 °C) pendant 30 minutes afin de brûler l'agglutinant de l'isolation. Une odeur désagréable et un peu de fumée se dégageront inévitablement.

Connaître votre four

La lampe du four s'allumera dès que vous ouvrirez la porte du four et s'éteindra dès que vous la refermerez.

Par contre, si vous réglez le four en mode convection, le ventilateur de convection s'arrêtera dès que vous ouvrirez la porte du four et s'allumera dès que vous refermerez la porte.

Le four permet la cuisson d'aliments sur plusieurs niveaux, avec l'élément de sole ou avec l'élément de voûte pour les grillades, et avec ou sans la minuterie. Pour la cuisson à haut rendement énergétique d'une fournée de plats, choisissez la cuisson au four par convection ; celle-ci permet de cuire les aliments sur plusieurs niveaux simultanément. Pour la cuisson au four traditionnelle, il faut annuler le mode convection (en position « arrêt »).

L'intervalle des températures de votre four va de 150°F à 550°F (65°C à 290°C). Le témoin lumineux du four reste allumé jusqu'à ce que le four atteigne la température maximale (un peu au-dessus de la température désirée), puis s'éteint et s'allume alternativement durant la cuisson. La température oscille en moyenne de 30°F autour de la l'intensité de chaleur désirée. Cette oscillation de la température est normale et standard dans l'industrie des cuisinières. Reportez-vous aux pages 31 et 32 pour les temps et températures de cuisson et de rôtissage recommandés.

***1)* Nota : Modèles autonettoyants seulement -** Lorsque le four n'est pas en autonettoyage, n'enclenchez pas le verrou pour autonettoyage, de la porte du four, car il pourrait arriver, à haute température, que le dispositif de verrouillage de sécurité de la porte du four s'enclenche et que le verrou s'endommage en conséquence. Par ailleurs, lorsque le verrou est enclenché, le brûleur avant de gauche ainsi que les deux brûleurs de droite, pour le modèle 8210 de 30 po à autonettoyage, et les deux brûleurs de gauche ainsi que les deux de droite, pour le modèle 6210 de 48 po, s'éteignent.

2) Reportez-vous aux pages 27 à 29 inclusivement pour les temps et paramètres de cuisson au gril recommandés.

3) Après un certain temps, il se peut que les températures que vous obtiendrez dans votre four varient. Il convient donc que vous ajustiez graduellement les temps de cuisson en conséquence. Un four neuf, même calibré correctement, peut donner des résultats auxquels on ne s'attend pas à cause de nos habitudes antérieures de cuisson au four. Les dimensions des chambres de cuisson varient d'un fabriquant à un autre et pourraient affecter légèrement les résultats de cuisson. Il se pourrait par conséquent que vous ayez besoin de temps pour vous familiariser avec votre four neuf et que vous appreniez à ajuster les temps de cuisson.

Comment choisir les méthodes de cuisson

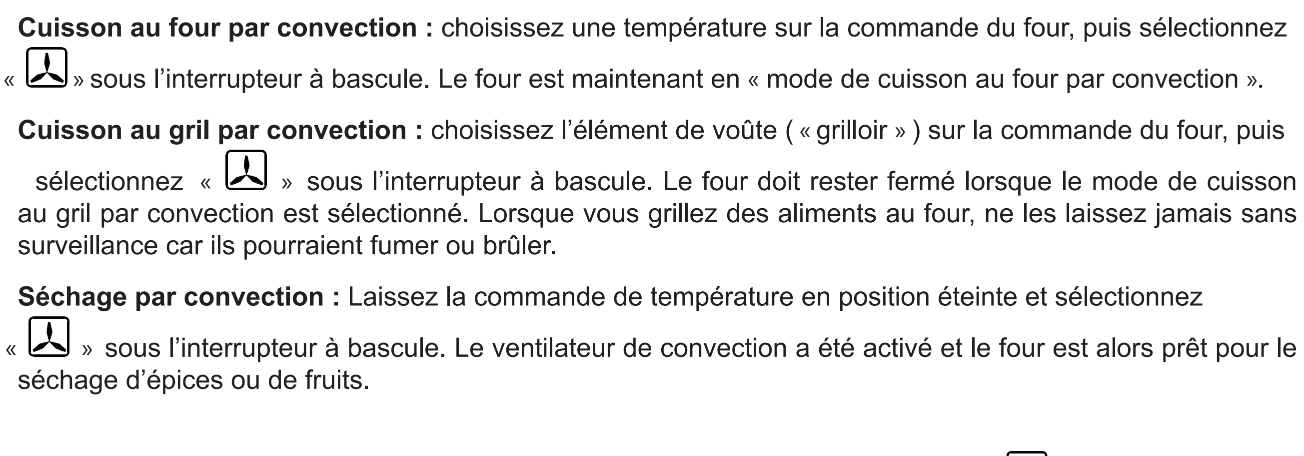
Cuisson au four ordinaire : Pour la cuisson au four, tournez la commande du four à n'importe quelle température entre 150°F et 500°F (65°C et 290°C). Une fois cela fait, le témoin de la cuisson au four s'allumera ainsi que l'élément de sole dans le four. Préchauffez toujours le four de 5 à 10 minutes. Durant la cuisson, l'élément de sole s'allumera et s'éteindra alternativement pour maintenir la température choisie. Pour la cuisson à l'élément de sole, ne tournez pas la commande au-delà de 500°F (290°C), car l'élément de sole s'éteindrait et l'élément de voûte s'allumerait.

Grillage ordinaire - Pour griller (en allumant l'élément de voûte), mettre le sélecteur à la position grilloir (tourné à fond). Lorsque le grillage est sélectionnée, le voyant au-dessus de ce symbole s'allume. L'élément de voûte se met sous tension et reste allumé. Pour annuler la sélection de l'élément de voûte, tournez la commande du four à une autre température de cuisson et le four retournera en mode de cuisson normal. Lorsque vous grillez des aliments au four, la porte du four devrait rester fermée et le filtre à graisse devrait être installé. Il importe de ne jamais laisser la nourriture sans surveillance lorsque vous la grillez au four car elle pourrait se mettre à fumer ou même à brûler.

Convection - Lorsque l'interrupteur à bascule dans la hotte d'évacuation indique ce symbole, le ventilateur de convection est activé. Le ventilateur de convection peut fonctionner selon trois modes :

1) Cuisson au four par convection.
2) Cuisson au gril par convection.
3) Séchage par convection.

Nota : **Lorsque vous utiliserez la convection, veuillez-vous assurer que le filtre à graisse *n'est pas installé*, autrement l'air ne pourra pas bien circuler dans le four.**



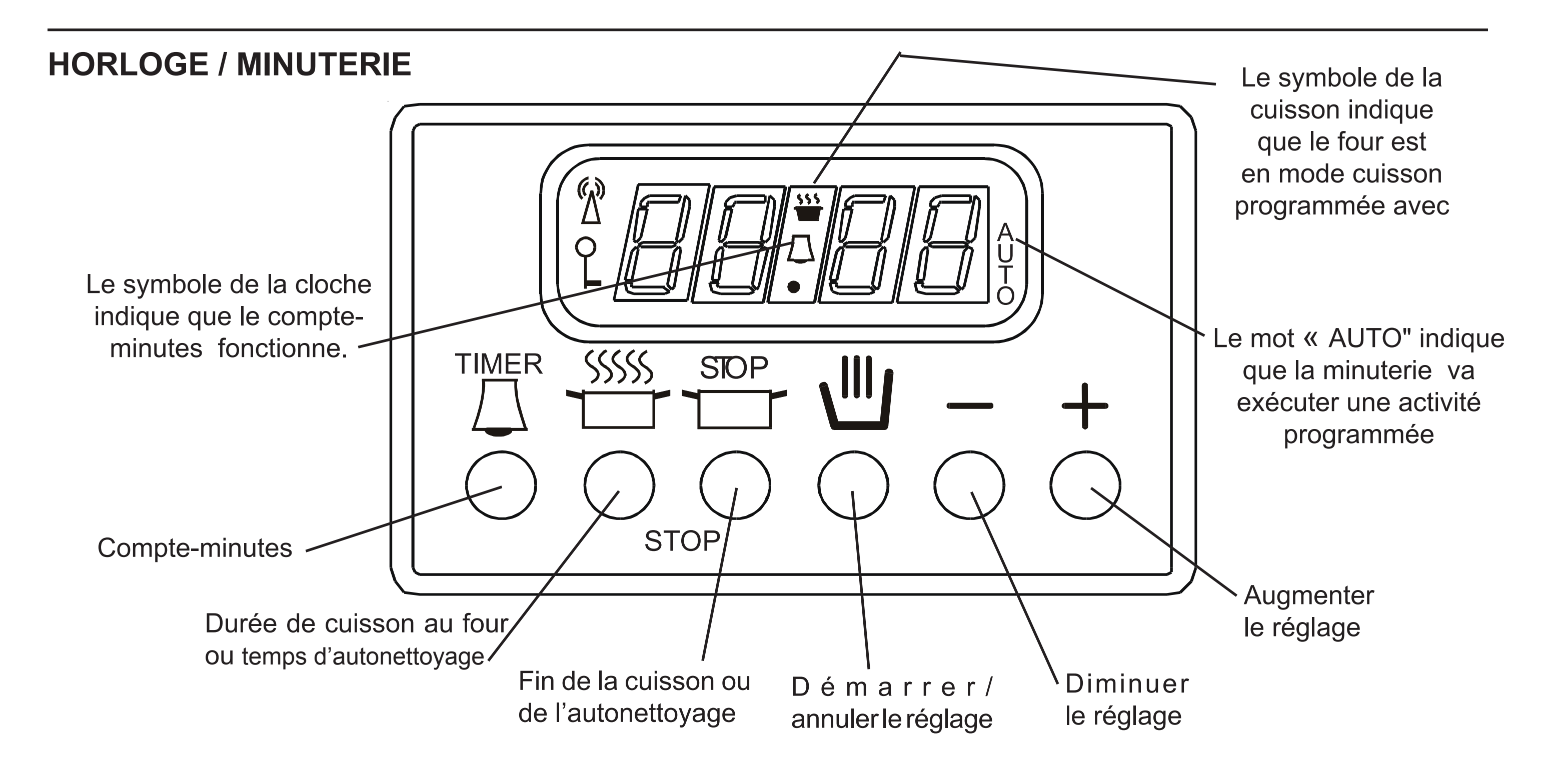
Cuisson au four par convection : choisissez une température sur la commande du four, puis sélectionnez « » sous l'interrupteur à bascule. Le four est maintenant en « mode de cuisson au four par convection ».

Cuisson au gril par convection : choisissez l'élément de voûte (« grilloir ») sur la commande du four, puis sélectionnez « » sous l'interrupteur à bascule. Le four doit rester fermé lorsque le mode de cuisson au gril par convection est sélectionné. Lorsque vous grillez des aliments au four, ne les laissez jamais sans surveillance car ils pourraient fumer ou brûler.

Séchage par convection : Laissez la commande de température en position éteinte et sélectionnez « » sous l'interrupteur à bascule. Le ventilateur de convection a été activé et le four est alors prêt pour le séchage d'épices ou de fruits.

Pour la cuisson programmée au four, lorsque l'interrupteur à bascule indique ce symbole « » , et que la minuterie et les commandes de température sont réglées, le ventilateur s'activera automatiquement lorsque l'heure choisie sera venue. Pour plus de détails, voir la cuisson programmée au four à la page 26.

HORLOGE / MINUTERIE



Réglage de l'heure de la journée *Note : L'horloge doit être réglée pour que le four* **principal** *fonctionne !*

1. Pour régler l'heure de la journée :

a) Le cadran de l'horloge clignotera « **0:00** » et « ***AUTO*** » alternativement (la première fois qu'on régle l'horloge ou après une panne de courant).

b) Appuyer simultanément sur les boutons « » et « » pour activer le réglage de l'heure de la journée. À l'exception du symbole « ***AUTO*** »**,** l'affichage cessera de clignoter. Vous aurez 3 secondes pour passer à l'étape suivante.

c) Taper sur « » pour faire avancer l'heure ou sur « » pour la faire reculer; l'affichage commençera à « 12.00 ». Appuyer sans relâcher pour faire avancer l'heure rapidement. Régler à la bonne heure de la journée (l'horloge fonctionne sélon un cycle de 12 heures).

d) Une fois l'heure de la journée entrée, l'affichage « ***AUTO*** » s'arrêtera de clignoter. L'horloge est maintenant réglée et l'appareil est prêt à utiliser.

e) On peut régler l'heure de la journée n'importe quand en appuyant d'abord sur les boutons « » et « » et ensuite sur les boutons de réglage « » ou « » .

Compte-minutes

1. **Pour régler la minuterie :** (le comte-minutes peut être réglée à n'importe quel moment lorsqu'en mode minuterie.)

a) Appuyer sur le **bouton compte-minutes** « ».

b) Indiquer le nombre de minutes en appuyant sur les **boutons de réglage** « » et « » .

c) La minuterie est activée **5 secondes** après que les boutons ont été relâchés; ensuite l'affichage retourne au mode heure de la journée.

d) Quand le temps **programmé** sera écoulé la minuterie fera entendre 2 bips.

e) À n'importe quel moment, pour afficher la durée de minuterie restante, appuyez sur « ».

2. Annulation du compte - minutes

a) Presser le bouton « » .

b) Appuyer sur le bouton de réglage « » **et remettre à zéro.**

c) Appuyer ensuite sur le bouton d'annulation **«** **»** et l'affichage sera à nouveau celui de l'heure de la journeé.

Cuisson programmée (four principale seulement)

1. Réglage de la cuisson programmée :

a) Si l'on désire la cuisson par convection, activer le commutateur à bascule du ventilateur « » sur le tableau de commande en dessous de la minuterie.

b) Appuyer sur le bouton « »" pour la durée de cuisson au four.

c) Utiliser les boutons « » et « » pour régler **la durée** pendant laquelle vous voulez faire fonctionner le four. (Les boutons « » et « » permettent d'indiquer la durée par intervalles d'**une minute**). Le four **s'éteindra** de lui-même après l'écoulement du temps de cuisson programmé.

d) Pour mettre le four en marche à une heure précise, appuyer ensuite sur le bouton fin de cuisson « STOP ».

e) Appuyer sur les boutons « » et « » pour régler **l'heure de la journée** à laquelle vous voulez que le four s'arrête. Après 5 secondes, l'affichage revient au mode horloge. L'indicateur **« *AUTO* »** s'allumera pour indiquer que la minuterie est actionnée, et le symbole **«** **»** s'éteindra pour indiquer que le four est éteint jusqu'à ce que la minuterie l'active.

f) Régler le sélecteur de temperature à la temperature de cuisson désirée. La minuterie calcule le temps de début en soustrayant la durée de cuisson de l'heure de la journée à laquelle vous voulez que le four s'éteigne.

g) L'orsque le cycle de cuisson commence, le symbole « » s'allume, indiquant que le four est mis en marche.

h) Lorsque le **cycle de la cuisson programmé** est terminé, l'indicateur **« *AUTO* »** se met à clignoter, le symbole « » s'éteint indiquant que le four est arrêté , et la minuterie fait entendre 4 bips distincts.

i) La minuterie sonnera jusqu'à ce que le **bouton d'arrêt** **«** **»** soit enfoncé. L'indicateur **« *AUTO* »** se mettra à clignoter et le four ne fonctionnera pas tant que le bouton **«** **»** sera pas enfoncé une deuxième fois. Ne pas oublier d'éteindre la commande du four.

2. Annulation de la cuisson programmée :

a) À n'importe quel moment au cours du **cycle de cuisson**, appuyer sur le bouton « » (durée de cuisson) pour remettre la minuterie à zéro, et appuyer sur le **bouton d'arrêt «** **»** pour retourner au mode horloge (l'heure de la journée).

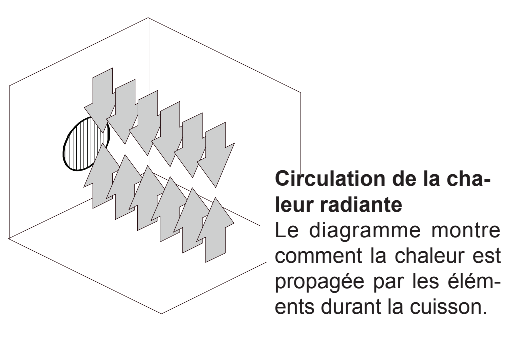
b) Le compte-minutes peut être utilisé même pendant le cycle de cuisson.

Conseils de cuisson au four

Cuisson ordinaire et par convection

Cuisson au four ordinaire :

Il s'agit du mode traditionnel de cuisson à «chaleur radiante». Vous pouvez choisir cette méthode de cuisson pour les recettes que vous connaissez bien et avez déjà essayée Comme c'est le cas avec tous les fours à chaleur radiante, il faut le préchauffer, surtout pou les pâtisseries. Votre recette indiquera normalement s'il faut préchauffer ou non. Ce n'est e général pas nécessaire si vous rôtissez de la viande à l'état congelé. Toutefois, prolongez temps de cuisson de 1/3 à 1/2 en fonction de la taille du morceau. Pour obtenir la cuisso voulue, utilisez un thermomètre à viande ou à volaille.



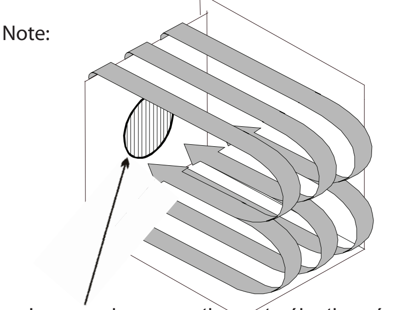
Circulation de la chaleur radiante
Le diagramme montre comment la chaleur est propagée par les éléments durant la cuisson.

Note : Les éléments de sole et de voûte du four ont des commandes distinctes L'élément de voûte ne peut s'allumer en même temps que l'élément de sole.

Cuisson par convection

Convection de l'air chaud
Le diagramme montre comment le ventilateur de convection fait circuler l'air et le distribue uniformément autour des aliments pendant la cuisson.

Note:



Lorsque la convection est sélectionnée, assurez-vous que le filtre à graisse n' est pas installé, sinon le ventilateur ne fera pas bien circuler l'air dans le four.

Convection signifie mouvement. À l'intérieur du four, sur la paroi arrière, un ventila-teur fait circuler l'air chaud. Les aliments cuisent ainsi uniformément de tous les côtés, ce qui y enferme les jus. Comme l'air circulant pénètre rapidement dans la nourriture, il se pourrait que vous vouliez réduire le temps de cuisson à la température habituelle, ou réduire la température de 25F/15C et le temps de cuisson d'envi-ron 10% ou selon ce qui est indiqué dans votre guide de cuisson aux pages 28 et 29.

Avec la cuisson par convection, vous pouvez utiliser plus d'une grille à la fois et économiser de cette façon temps et énergie. Il faudra parfois, lorsque vous cuisinez sur plusieurs niveaux, que vous enleviez un plat plus tôt que les autres. Vous pouvez cuisiner un repas complet en même temps, si la température de cuisson est la même pour tous les plats, car les fumets ne se mêlent pas ; par contre, nous ne recommandons pas de faire cuire un plat qui risque d'éclabousser sur la même grille que le dessert. Veillez à intercaler les plats, dans la mesure du possible sur les différents niveaux pour qu'ils se ne trouvent pas directement l'un au-dessus de l'autre et à prévoir un espace d'au moins 25 cm (1 po) entre les plats. Ne placez pas les grands plats directement devant le ventilateur, car ceci empêcherait l'air de bien circuler.

Rôtissage par convection :

Cette méthode de cuisson fait appel à la fois à l'air chaud et à la chaleur radiante et ressemble au rôtissage où une forte chaleur est appliquée rapidement et uniformément autour de la viande. Dans ce cas-ci, plutôt que de faire tourner la viande, l'air chaud circule autour. Avant de rôtir des aliments par convection, mettez le filtre à gras vers l'arrière dans le four, ainsi que la grille élevée de rôtissage fournie avec la lèchefrite et la grille. Placez les pièces de viande ou de volaille, partie grasse vers le haut, sans couvercle sur la grille de rôtissage élevée. Ceci permettra à l'air de circuler autour de la pièce de viande et y enfermera le jus. Ne vous servez pas de lèchefrites ou de plats de cuisson à hauts bords, car cela empêcherait l'air de circuler autour de l'aliment. Pour déterminer le degré de cuisson avec exactitude, plantez un thermomètre à viande dans la partie la plus profonde de la viande en évitant les os.

Grillage ordinaire :

Cette méthode de cuisson est utilisée pour transférer une forte chaleur pendant une courte période à des aliments qui se trouvent à proximité de l'élément grilloir. On s'en sert d'habitude pour dorer la surface des aliments tels les meringues, les steaks et les rosbifs. Placez la viande sur la lèchefrite (ajoutez de l'eau au fond pour réduire la fumée) et mettez celle-ci sur le quatrième ou cinquième niveau selon la viande et votre préférence. Il importe de ne jamais laisser la nourriture sans surveillance lorsque vous la grillez au four car elle pourrait se mettre à fumer ou même à brûler. (voir Guide de cuisson à la page 29).

Guide de cuisson

Le présent tableau de référence ne devrait servir qu'à vous guider, car de nombreuses variables telles que la grosseur de l'aliment, la température et les goûts individuels peuvent affecter le temps de cuisson. Donnez, s'il y a lieu, plus d'importance à la recette ou aux directives sur le paquet. Prenez à chaque fois note de vos résultats ainsi que de vos températures et temps de cuisson préférés.

Guide pour le rôtissage des viandes :

Viande	Degré de cuisson	Température du four pour le rôtissage ordinaire ou à convection			Température interne	
		ºF	ºC	Minutes par livre (kg)	ºF	ºC
BŒUF						
Surlonge ou côte de boeuf	saignant	325	160	20-25 (45-50)	140	60
	à point	325	160	25-30 (55-60)	160	70
	bien cuit	325	160	30-35 (65-70)	170	75
Rôti de croupe ou de ronde	saignant	275	140	40-45 (80-85)	140	60
	à point	275	140	45-50 (90-95)	160	70
VEAU						
Noix, longe ou carré	à point	325	160	30-35 (65-70)	160	70
	bien cuit	325	160	35-40 (75-80)	170	75
PORC						
Jambon frais paré ou longe de porc rôti		325	160	20-25 (45-50)	160	70
Couronne		325	160	15-20 (25-30)	160	70
Rôti d'épaule		325	160	25-30 (35-40)	160	70
JAMBON						
Jambon fumé, précuit		325	160	10-15 (22-25)	140	60
AGNEAU						
Gigot	saignant	325	160	20-25 (45-50)	140	60
Gigot, rôti d'épaule	à point	325	160	25-30 (55-60)	160	70
	bien cuit	325	160	30-35 (65-70)	170	75
Carré (rôti)	saignant	400	200	10-12 (22-25)	140	60
	à point	400	200	12-18 (25-38)	160	70

Guide pour le rôtissage des volailles

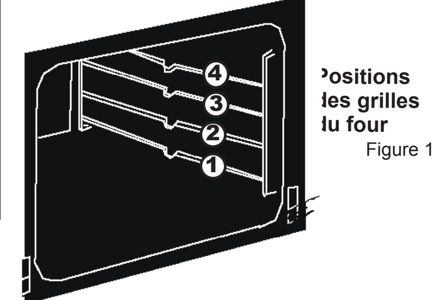
Viande			Température du four pour le rôtissage ordinaire ou à convection			Température interne	
			ºF	ºC	Minutes par livre (par kg)	ºF	ºC
Dinde	Lbs	Kg					
farcie	6 - 8	3 - 3.5	325	160	30-32 (60-65)	180	82
farcie	10 - 12	4.5 - 5.5	325	160	23-25 (45-50)	180	82
farcie	16 - 22	7 - 10	325	160	15-20 (30-35)	180	82
non farcie	6 - 8	3 - 3.5	325	160	25-30 (50-55)	170	77
non farcie	10 - 12	4.5 - 5.5	325	160	18-23 (35-40)	170	77
non farcie	16 - 22	7 - 10	325	160	13-15 (25-30)	170	77
Demi-poitrine désossée ou cuisse	1	500 (g)	325	160	60-75 min. total	170	77
Poulet	Lbs	Kg					
Chapon	5 - 8	2.3 -3.6	325	160	18-20 (40-45)	170	77
Poulet, entier, non farcie	3 - 4	1.3 -1.8	325	160	20-25 (45-50)	170	77
Quarts de poulet			325	160	18-20 (40-45)	170	77

Conseils et paramètres pour la cuisson

- **Mettez la grille du four en place avant de préchauffer celui-ci.**
- **Après avoir lu le thermomètre, enfoncez-le d'un autre ½ po (1 cm) de profondeur et lisez-le de nouveau. Si la température que vous lisez alors est inférieure à la précédente, continuez la cuisson.**
- **La viande continue à cuire même après qu'on l'ait retirée du four. Laissez donc la viande reposer de 15 à 20 minutes avant de la découper.**

Cuisson par convection :

- **Pour le rôtissage par convection, placez le filtre à gras vers l'arrière du four, puis la grille à rôtissage surélevée au-dessus de la lèchefrite. (La grille est nécessaire pour prévenir les éclaboussures.)**
- **La cuisson par convection est souvent plus rapide. Il convient donc souvent de réduire les temps de cuisson, jusqu'à 10 minutes par livre (0,5 kg). La cuisson des grosses pièces de viande devrait être vérifiée peu avant le temps de cuisson minimal suggéré.**
- **Recommandé pour « toutes » les viandes tendres, pour obtenir des viandes brunes à l'extérieur et tendres et juteuses à l'intérieur**
- **Pour qu'elles soient plus brunes, badigeonnez d'huile les viandes maigres**
- **Placez tous les rôties, partie grasse vers le haut, dans les grilles surélevées de rôtissage**



Positions des grilles du four

Figure 1

Conseils et paramètres pour la cuisson

- **Mettez la grille du four en place avant de préchauffer celui-ci. La position de la grille est en cran 2 ou 3 pour le rôtissage standard et en cran 1 pour le rôtissage par convection (voir la fig. 1).**
- **Pour brunir la viande davantage, badigeonnez-la d'huile.**
- **Enfoncez le thermomètre à viande dans la profondeur de la cuisse (en évitant de toucher à l'os) pour déterminer exactement le degré de cuisson. Puis enfoncez le thermomètre de ½ po (1 cm) de plus et lisez de nouveau la température de la viande. Si la deuxième lecture donne une valeur plus petite que la première, continuez la cuisson.**
- **La volaille continue à cuire même après qu'on l'ait retirée du four. Laissez donc la volaille reposer de 15 à 20 minutes avant de la découper.**

Rôtissage par convection :

- **Placez le filtre à gras vers l'arrière du four ainsi que la grille de rôtissage surélevée au-dessus de lèchefrite (la grille est nécessaire pour empêcher les éclaboussures).**
- **La cuisson par convection est souvent plus rapide. Il convient donc souvent de réduire les temps de cuisson de jusqu'à 25 %. La cuisson des grosses volailles devr-ait être vérifiée peu avant le temps de cuisson minimal suggéré.**

Guide de cuisson

Guide pour le grillage :

Viande	Degré de cuisson	Épaisseur	Temps de cuisson approximatif
Boeuf			
Biftecks	saignant	3/4- 1 inch (2 cm)	5-6 min./côté
	à point	3/4- 1 inch (2 cm)	7-8 min./côté
Ground Beef Patties	bien cuit	3/4- 1 inch (2 cm)	6-8 min./côté
Pork			
Côtelettes ou kebabs (brochettes)	jusqu'à ce que la viande ne soit plus	3/4- 1 inch (2 cm)	5-6 min./côté
Agneau			
Côtelettes ou kebabs (brochettes)	mi-saignant	1 inch (2 cm)	5-7 min./côté
Poulet			
Morceaux	jusqu' à ce que le jus soit transparent		25-40 minutes
Poitrines désossées	jusqu' à ce que la viande ne soit plus		6-8 min./côté
Poisson			
Entier ou darnes	jusqu' à qu'il s'effrite avec une fourchette		
Filet sans arêtes	jusqu' à qu'il s'effrite avec une fourchette		5-10 minutes
Queue de langouste, décongelée			8-10 minutes

Attention : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes lorsque le gril fonctionne. Tenir les enfants à l'écart.

Guide pour le cuisson au four :

Aliments	[illegible]	[illegible]	Température standard		Temps de cuisson	Températures convection		Temps de cuisson
			°F	°C	Minutes	°F	°C	Minutes
Pain								
Pain à levure	2	[illegible]	400	200	30-40	375	190	20-30
Petits pains à levure	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	375	190	15-20	350	180	6-10
Foccacia ou Pizza	1 or 2	[illegible]	400	200	15-20	400	200	12-18
Muffins	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	425	220	20-25	400	200	12-20
Biscuits pour le thé	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	450	230	12-15	425	220	8-12
Gâteaux								
Gâteau étagé	2 or 3	[illegible]	340	175	30-36	300	150	25-30
Gâteau des anges	1	1	325	160	55-60	300	150	40-45
Petit gâteau au fudge	2 or 3	2 & 4 or 1 & 3	350	180	20-25	325	160	15-20
Tartes								
Croûte sans garniture	1 or 2	[illegible]	400	200	8-10	400	200	8-10
Double croûte avec garniture	1	[illegible]	460 [illegible]	220 [illegible] 190	[illegible] 15 [illegible] 30-40	425 [illegible]	220 [illegible]	[illegible] 15 [illegible] 20-25
Biscuits								
Biscuits à la cuiller	2 or 3	2 & 4 or 2.3 & 4	350	180	10-12	325	160	8-10
ou congelés Abaissés	2 or 3	2 & 4 or 2.3 & 4	375	190	8 - 10	350	180	8-12

Le présent tableau de référence ne devrait servir qu'à vous guider, car de nombreuses variables telles que la grosseur de l'aliment, la température et les goûts individuels peuvent affecter le temps de cuisson. Donnez, s'il y a lieu, plus d'importance à la recette ou aux directives sur le paquet. Prenez à chaque fois note de vos résultats ainsi que de vos températures et temps de cuisson préférés.

Conseils et paramètres de cuisson

- Insérez le filtre à gras (fourni) dans le bouclier du ventilateur pour prévenir les accumulations de gras.

- Préchauffez le four pendant 8 minutes.

- Préparez votre viande. En particulier, laissez la décongeler avant le rôtissage.

- Faites des incisions dans le gras autour de la viande pour l'empêcher de friser. Placez la viande dans la lèchefrite.

- Servez-vous toujours de la lèchefrite et de la grille fournies. Elles ont été conçues pour que le gras puisse s'égoutter dans la lèchefrite de manière à réduire les émana-tions de fumée durant la cuisson. Si vous le désirez, vous pouvez revêtir la lèchefrite de papier métallique. Veillez toutefois à bien mouler le papier métallique à la lèchefrite en pratiquant des fentes là où il se trouve des fentes sur la grille afin de permettre au gras et au jus de s'égoutter dans la lèchefrite.

- Faites rôtir la viande sur la grille au-dessus de la lèchefrite placée sur la grille du four à la 3ème ou la 4ème position (voir la fig. 1) 4 ou 5 po (de 10 à 12 cm) sous l'élément de voûte.

- Plus le morceau de viande sera placé près de l'élément de voûte, plus il brunira rapidement à la surface. Pour la viande crue, préchauffez le grilloir et placez la viande aussi près que possible de grilloir.

- Plus la viande sera placée loin, plus elle brunira lentement à la surface et plus la viande sera bien cuite.
- Une petite quantité d'eau dans la lèchefrite réduira les émanations de fumée et les éclaboussures dues aux gouttes de gras chaudes.
- Tournez la viande avec des pinces et non avec une fourchette pour ne pas percer la viande et ne pas perdre de jus.

- Gardez la porte du four fermée pendant la cuisson à l'élément de voûte.

Conseils et paramètres de cuisson

- Placez la grille du four en position correcte avant de préchauffer le four (reportez-vous au Guide de cuisson et à la figure 1 à la page 24).

- Pour la cuisson au four de la plupart des aliments congelés dans des contenants feuille d'aluminium, servez-vous de la tôle en aluminium fournie avec la cuisinière car les surfaces brillantes reflètent la chaleur.

Croûte de tarte :
- Ce sont les plats de cuisson mats qui absorbent et conduisent le mieux la chaleur.
- Les finis et les verres foncés absorbent davantage la chaleur, ce qui donne une cuisson plus rapide et des croûtes plus foncées.
- Pour les croûtes de fond, si vous vous servez de plats en feuilles d'aluminium brillants, placez-les sur les tôles en aluminium ce qui donne une meilleure conduction de la chaleur.
- Protégez les côtés avec des feuilles d'aluminium, si les croûtes brunissent trop avant leur cuisson complète.

- La cuisson au four sur une seule grille est recommandée pour les gâteaux à étages
- La cuisson par convection est recommandée pour les gâteaux des anges, avec 1 ou 2 gâteaux

- Si vous vous servez de tôles isothermes, les morceaux de viande pourraient prendre plus de temps à cuire.

Cuisson au four par convection :
- Généralement, il n'est pas recommandé d'utiliser de couvercles ou de capuchons en feuille d'aluminium, sauf pour les casseroles humides, du genre lasagne, que l'on couvre jusqu'à mi-temps de cuisson pour empêcher l'assèchement.

- Pour la cuisson des pains éclairs (par exemple, les pains à la banane ou au zucchini), ne réduisez pas la température car ces pains sont très denses et humides. Insérez une sonde à gâteau ou un cure-dent pour vérifier que le centre du pain est cuit.

- Pour les biscuits, notamment pour le thé, et les rouleaux, servez-vous des tôles en aluminium. N'utilisez pas les grandes tôles ou celles avec des côtés. Elles sont conçues pour que l'air puisse circuler librement. Lorsqu'on utilise en même temps les grilles multiples pour la cuisson au four, il se peut que les aliments sur la grille du milieu prennent quelques minutes de plus à cuire.

Entretien et nettoyage

Surface de cuisson vitrocéramique

(Voir "Nettoyage de la table de cuisson en vitrocéramique", pages 17 et 18)

Porcelaine et surfaces émaillées

Pour garder propre

La porcelaine et les surfaces émaillées sont d’entretien très facile et simple à nettoyer, mais, étant du verre, ne résistent pas aux mauvais traitements. Évitez les variations de températures extrêmes à la porcelaine. La porcelaine est du verre et des changements soudains de température pourraient l’amener à craquer. Pour la nettoyer, utiliser une eau tiède savonneuse, un nettoyant à verre ou un détergent non abrasif et un linge doux. Éviter les détergents abrasifs.

Si des aliments ou des liquides acides, comme du jus de citron ou de tomate, sont renversées sur la cuisinière, essuyer immédiatement pour prévenir les taches.

Nettoyage du four et du tiroir chauffe-plat

Four ordinaire avec tiroir chauffe-plat (non auto-nettoyant)

Votre cuisinière doit être maintenue propre et libre d’amas graisseux et éclaboussures qui risquent prendre feu. Ceci s’applique en particulier à l’entretien du four et du compartiment grilloir. Lorsque vous nettoyez le four, assurez-vous qu’il est bien en position d’arrêt et froid. Pour des simples éclaboussires simples, nettoyez le four avec une solution détergente forte, puis essuyez avec un linge mouillé et séchez.
Quand la nourriture ou de la graisse ont brûlé à même le revêtement du four, appliquez un produit de nettoiement de four très actif. Suivez le mode d’emploi du produit, mais évitez d’appliquer un nettoyant fort sur les rebords frontaux ou sur les parois des panneaux du fond car cela peut endommager le joint de la porte ou les surfaces à revêtement. **N’utilisez jamais de nettoyant pour four dans un four ou un tiroir chauffe-plat chaud.**
Les grilles du four, les appuis grille, les grilles du lèchefrite, les plaques tapissant le fond du four et le lèchefrite lui-même sont tous amovibles et permettent donc un entretien facile. Vous pouvez facilement nettoyer les grilles de four dans votre évier avec un chiffon à vaiselle et du détergent. Les éclaboussures de longue date restant sur les grilles seront plus difficiles à nettoyer et requerront l’usage d’un tampon pré-savonné en laine d’acier.

Four auto-nettoyant

Veuillez lire et suivre ces conseils de sécurité.

L’auto-nettoyage nécessite le recours à l’horloge programmatrice. Lisez les instructions suivantes et les instructions appropriées relatives à la minuterie avant d’entreprendre la mise en marche.

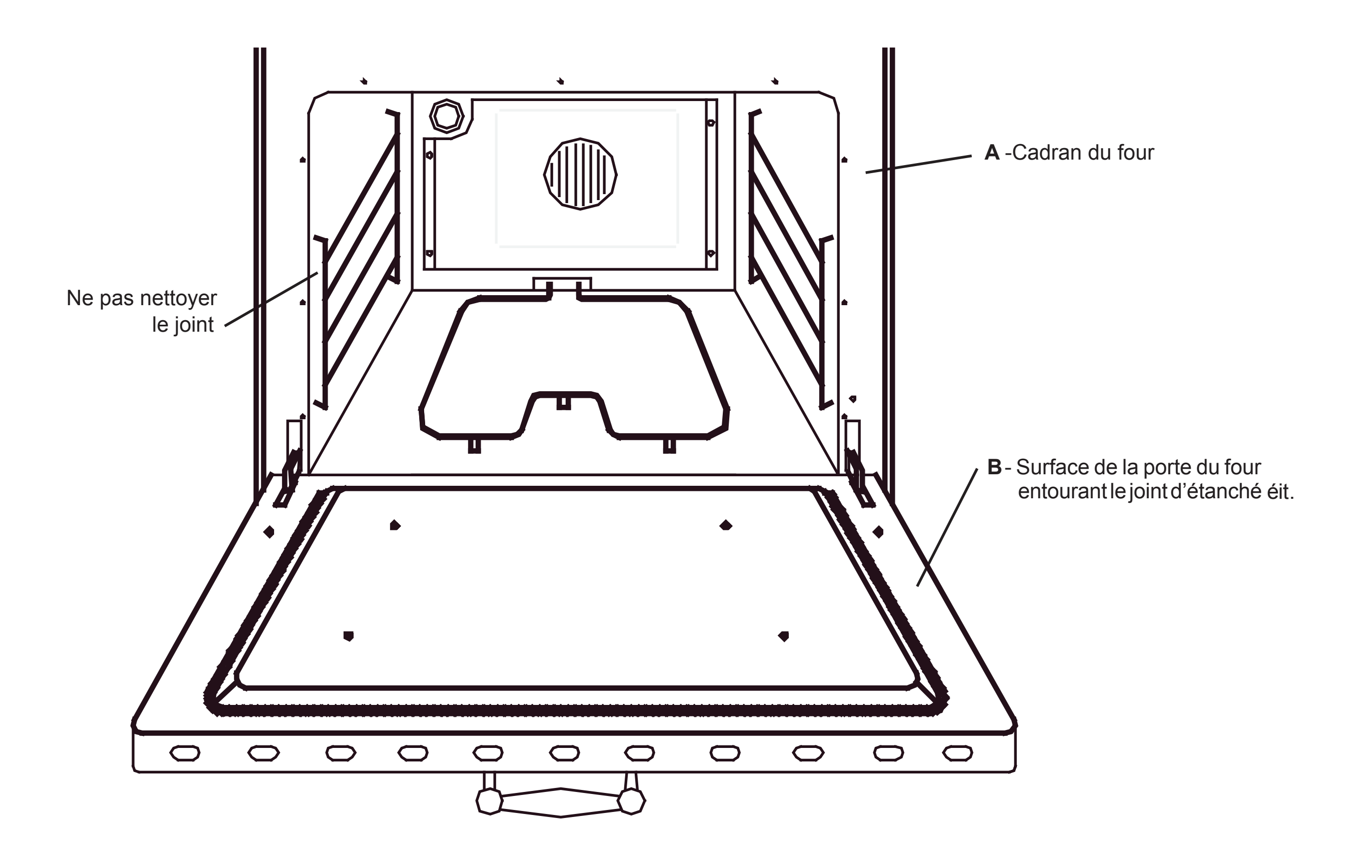
1. Retirer du four tous plats et objets de cuisine. Il est préférable de retirer aussi les grilles de four et les appuis-grilles qui risquent, s’ils sont laissés dans le four, se retouver après le nettoyage décolorés et rêches au toucher, bien que cela n’affecte en rien l’intégrité de leur revêtement protecteur.

2. Retirez du tiroir de rangement (ainsi que de la zone de rangement latéral pour le modèle de 48 po) tout article susceptible de s’enflammer y compris les ustensiles

3. Retirer de dessus la table de cuisson tous plats ustensiles et nourriture.

4. Enlever d'un coup d'éponge le plus gros des saletés qui tapissent le fond du four.

5. Nettoyez les éclaboussures sur la partie interne de la porte (A) du four et sur la partie de porte qui entoure le joint (B) avec un chiffon humide. Ces zones échappent à l'action auto-nettoyante et les graisses y cuisent et re-cuisent.



Ne jamais utiliser, sous aucun prétexte, un nettoyant de four ou un revêtement de surface de four dans les fours autonettoyants. Ceci endommagera le fini.

Ne pas nettoyer le joint d'étanchéité.

Ne pas utiliser les éléments de surface lorsque la cuisinière est en cours d'autonettoyage.

Assurez-vous que le ventilateur à convection est fermé. L'interrupteur du ventilateur à convection doit être fermé sur le tableau de commande de la minuterie. (La *lampe du four* s'éteindra automatiquement lorsque vous fermerez la porte.)

L'affichage "P 1.30" et "AUTO" s'allume lorsque l'autonettoyage est activé.

L'affichage indique le temps, en commencant par 1:30 jusqu'à 3:00 heures au maximum

TIMER STOP STOP AUTO

Appuyer sur « + » pour augmenter le temps de l'autonettoyage

Appuyer sur le boutom de cuisson au four pour activer l'autonettoyage

Figure A - Disposition du tableau de commande

Comment procéder à l'autonettoyage

La durée recommandée pour l'autonettoyage est de 3 heures. On peut cependant choisir une durée allant de 1 heure 30 minutes pour la saleté légère, jusqu'à 3 heures au maximum pour la saleté lourde.
Bien s'assurer de suivre les instructions de sécurité d'usage pour l'autonettoyage.

1. Verrouiller la porte du four en appuyant le loquet de l'autonettoyage complètement vers la droite. (Voir la figure B)
2. L'horloge affichera « P1.30 », ce qui indique une durée de l'autonettoyage d'une heure et trente minutes. Les symboles « » et « ***AUTO*** » s'allumeront aussi, indiquant que le cycle d'autonettoyage fonctionne.
3. Appuyer sur le symbole de cuisson « » sur l'horloge.
4. Taper le bouton « + » pour du temps supplémentaire par intervalles d'une minute. Pour avancer le temps rapidement jusqu'à 3:00 heures au maximum, appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé. On recommande 3 heures pour le nettoyage maximal.

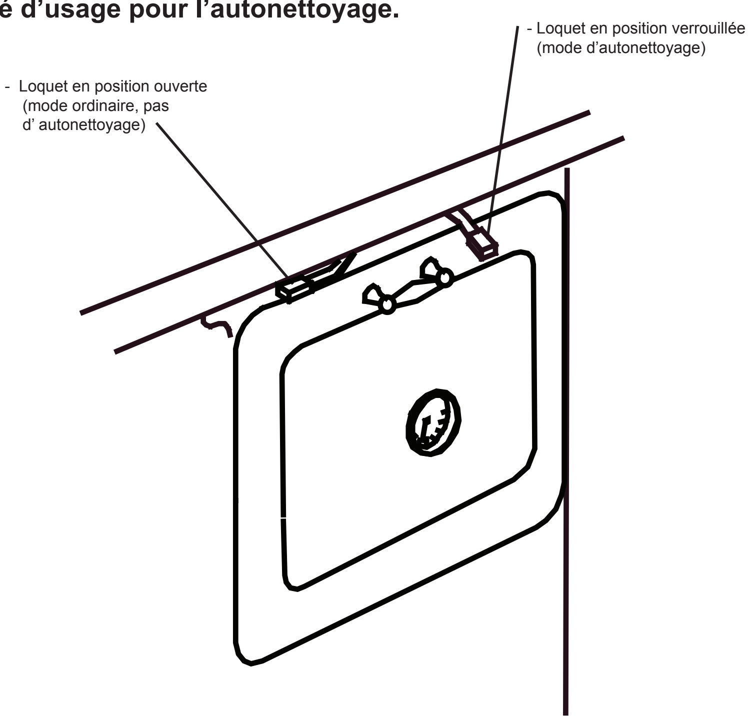


Figure B - Positions du loquet pour l'autonettoyage

5. Tourner jusqu'à ce que ce ne soit plus possible le bouton de commande du thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre (voir la figure C). L'indicatuer de la cuisson au four s'allumera.

6. Votre four est maintenant en mode d' autonettoyage et fonctionnera ainsi pour la dureé que vous avez choisi.

7. À la fin du cycle d'autonettoyage, le four s'éteindra et l'horloge clignotera et indiquera alternativement **« P0.00 »** et **« *AUTO* ».**

8. Tourner le bouton de commande du thermostat à « 0 ». L'horloge clignotera jusqu'à l'ouverture de la porte du four.

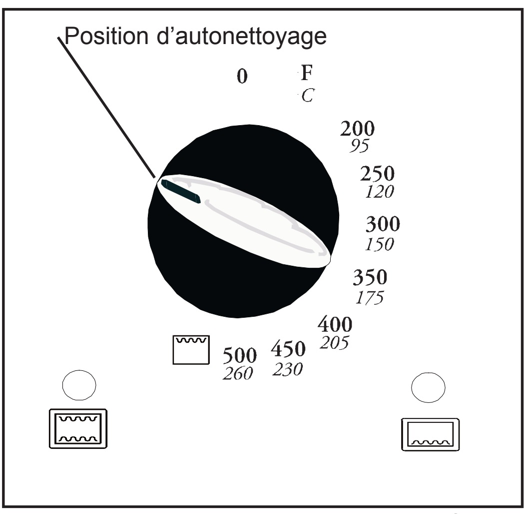


Figure C



9. Le loquet de sécurité restera en position verrouillée jusqu'à ce que le four ait refroidi suffisamment (pendant environ 1 heure). Vous ne serez pas capable d'ouvrir la porte du four durant cette période de refroidissement. Ne tentez pas d'ouvrir la porte verrouillée, sinon le dispositif de verrouillage pourrait s'endommager.

Attention : Même une fois la porte du four déverrouillée, il se peut que le four soit encore trop chaud pour être touché. Prenez garde à ne pas vous brûler.

10. Lorsque le four aura refroidi suffisamment, enlevez la cendre grise en l'essuyant avec un linge humide.

DANGER : Si une grande quantité de fumée émane du conduit d'aération du four, c'est probablement parce que vous avez laissé quelque chose dans le four ou le tiroir de réchaud. Fermez le bouton de commande du thermostat du four. Laissez le four se refroidir et soyez prudent lorsque vous enlèverez tout ustensile ou débris, pour ne pas vous brûler.

Note : On peut annuler le mode d'autonettoyage en tout temps ... en tournant le bouton de commande du thermostat du four à la position « 0 » . Déverrouiller le loquet de sécurité de la porte.

Ne pas oublier que le dispositif de verrouillage restera verrouillé jusqu'à ce que le four ait refroidi suffisamment : il ne faut pas tenter d'ouvrir la porte de force.

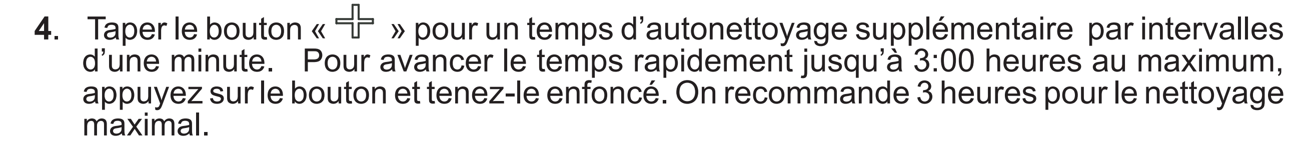
Autonettoyage differé

Pour régler l'AUTONETTOYAGE DIFFERÉ

1. Verrouiller la porte du four en appuyant sur le loquet d'autonettoyage complètement vers la droite. (Voir la figure B)

2. L'horloge affichera « P1.30 » qui indique une temps d'autonettoyage d'une heure et trente minutes. Les symboles « » et **« *AUTO* »** s'allumèrent aussi, indiquant que le cycle d'autonettoyage fonctionne.

3. Appuyer sur le bouton de cuisson «  » sur l’hologe.

4. Taper le bouton «  » pour un temps d’autonettoyage supplémentaire par intervalles d’une minute. Pour avancer le temps rapidement jusqu’à 3:00 heures au maximum, appuyez sur le bouton et tenez-le enfoncé. On recommande 3 heures pour le nettoyage maximal.

5. Appuyer ensuite le bouton «  » (fin de durée); l’horloge affichera l’heure actuelle.

6. Utiliser le bouton « + » ou « — » pour régler **l’heure actuelle de la journeé** ou vous voulez que le four s’eteigne. Après 5 secondes, l’affichage changera et indiquera le temps d’autonettoyage qui reste. L'indicateur **« *AUTO* »** restera allumé et le symbole **«** **»** s’éteindra pour indiquer qu le four n’est pas en marche et que la temporization est active.

7. Tourner le bouton du thermostat du four en position d’autonettoyage. (Voir la figure C à la page précédent)

8. Votre four est maintenant dans mode autonettoyage differé et le restera pendant la durée que vous avez choisie.

9. Lorsque le cycle d’autonettoyage commence, le symbole **«** **»** s’allumera, indiquant que le four est allumé est restera dans le mode d’autonettoyage pour la durée affichée dans l’horloge.

10. Lorsque le **cycle d’autonettoyage** est terminé, le four s’éteindra et l'horloge clignotera **« P0.00 »** et **« *AUTO* »** alternativement.

11. Tourner le bouton de commande du thermostat à « 0 ». L'horloge clignotera jusqu'à la porte du four est dévérrouillée.

12. Le loquet de sécurité restera en position verrouillée jusqu’à ce que le four ait refroidi suffisamment (pendant environ 1 heure). Vous ne serez pas capable d’ouvrir la porte du four durant cette période de refroidissement. Ne tentez pas d’ouvrir la porte verrouillée, sinon le dispositif de verrouillage pourrait s’endommager.

Attention : Même une fois la porte du four déverrouillée, il se peut que le four soit encore trop chaud pour être touché. Prenez garde à ne pas vous brûler.

13. Lorsque le four aura refroidi suffisamment, enlevez la cendre grise en l’essuyant avec un linge humide.

DANGER : Si une grande quantité de fumée émane du conduit d’aération du four, c’est probablement parce que vous avez laissé quelque chose dans le four ou le tiroir de réchaud. Fermez le bouton de commande du thermostat du four. Laissez le four se refroidir et soyez prudent lorsque vous enlèverez tout ustensile ou débris, pour ne pas vous brûler. brûlures.

Pour annuler l’autonettoyage differé :

Tournez le bouton de commande du four thermostat, à la position "O".

Hotte à évacuation

Les filtres d'évacuation sont fournis avec votre hotte d'évacuation. On peut nettoyer périodiquement les filtres dans de l'eau savonneuse. On devrait remplacer les filtres à tous les 4 mois ou lorsqu'ils commencent à obstruer le courant d'air.
Vous pourrez vous procurer des **filtres de remplacement** chez votre commerçant ou directement chez Heartland Appliances. Veuillez en commander quatre ou plus à la fois pour réduire les frais de transport et de manutention. Reportez-vous aux instructions de la page 38 pour effectuer des commandes.
Inspectez périodiquement l'intérieur de votre hotte d'évacuation pour vérifier s'il s'y trouve des accumulations de gras (qui pourraient causer des incendies) et nettoyez-le, selon ce qui est nécessaire, avec de l'eau et du savon.

Filtre du ventilateur de convection

On peut enlever le filtre et le nettoyer avec de l'eau et du savon ou à la machine à laver la vaisselle. Pour retirer le filtre, saisissez le filtre et tirez le vers le haut afin de le dégager du déflecteur . Pour le remettre en place, procédez à l'inverse. Il ne faut utiliser le filtre que pour les applications de cuisson par convection avec l'élément de voûte.

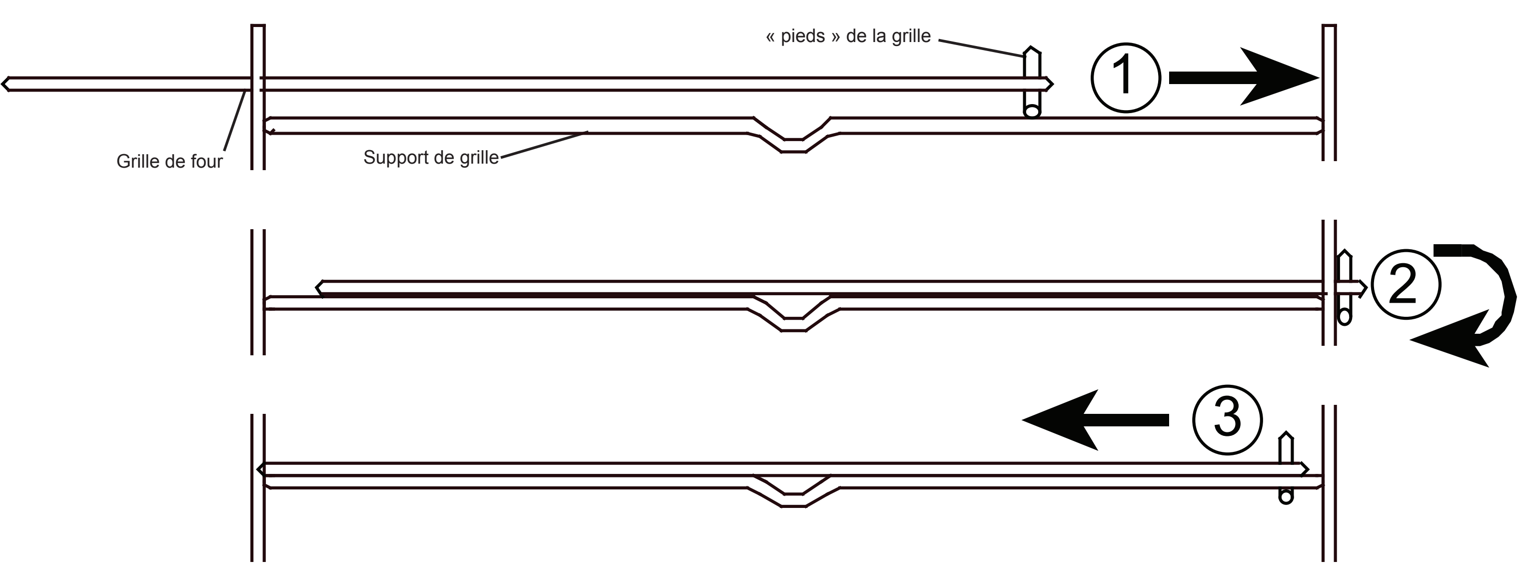
Pour remplacer les ampoules du four et de la hotte à évacuation

Avant de remplacer l'ampoule, coupez le courant au panneau de fusibles ou de coupe-circuit. Attendez que le four et l'ampoule aient refroidis. Dévissez la lentille de l'ampoule du four en la tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. On peut alors facilement dévisser l'ampoule. Toujours manipuler l'ampoule avec un linge sec (jamais humide) pour protéger les mains. Si l'ampoule se brise, coupez le courant de la cuisinière en la débranchant ou en enlevant le fusible approprié du tableau de distribution avant de toucher l'ampoule. Remplacez l'ampoule. Utilisez uniquement une **ampoule de four de 40 watt** que vous pouvez vous procurer à votre quincaillerie ou chez votre revendeur d'appareils ménagers. Lors du nettoyage du four, ne touchez pas la lentille avec un linge humide.

Grilles du four

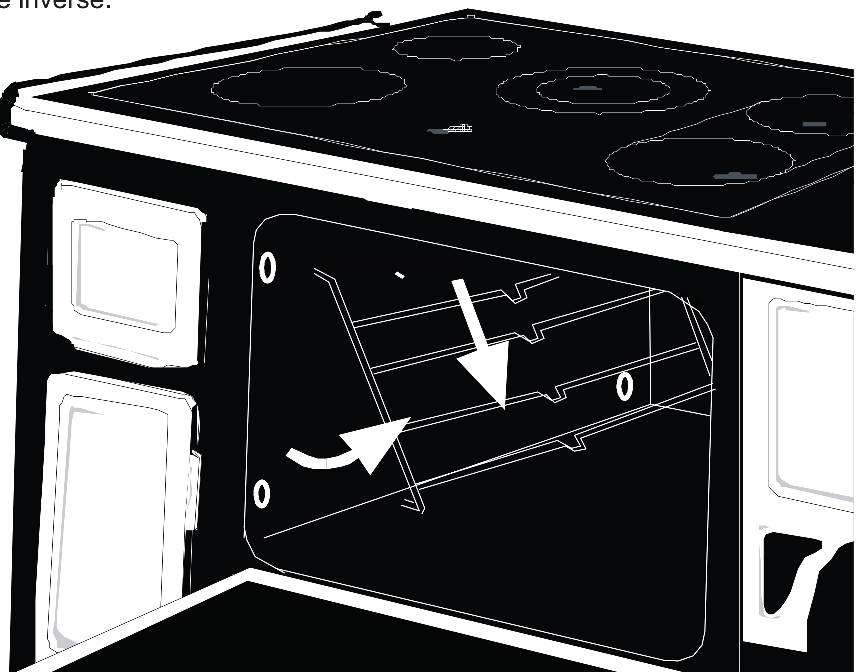
La grille du four est munie de crans d'arrêt si bien que, lorsqu'elle est posée correctement sur les supports, elle (a) s'arrête avant de sortir complètement du four et (b) ne bascule pas lorsqu'on y met des aliments.

Pour installer la grille, mettez les «pieds» de la grille sur les supports et poussez-la vers l'arrière lelong des supports (voir 1). Poussez la grille tout au fond du four jusqu'à ce qu'elle dépasse l'extrémité du support de la grille (voir 2). Tirez ensuite légèrement vers l'avant pour que les «pieds» s'enclenchent sous le support de la grille (voir 3). Pour enlever la grille, inversez le procédé.



Supports de grille

Les supports de grille sont conçues pour s'enclencher dans les parois du four tout en restant facile à enlever. D'abord, enlever les grilles, ensuite saisir la partie inférieure du support et faire pivoter le support d'environ 45 degrés, puis tirer doucement vers le bas. Pour remettre le support, procéder dans l'ordre inverse.



Enlever la porte du four

Vous voudrez parfois enlever la porte du four afin de bien nettoyer le four. Rien n'est plus facile :

1) Ouvrez la porte du four et accrochez les loquets en laiton aux pattes supérieures de la charnière (voir ci-dessous). Assurez-vous que les loquets sont **bien** accrochés.

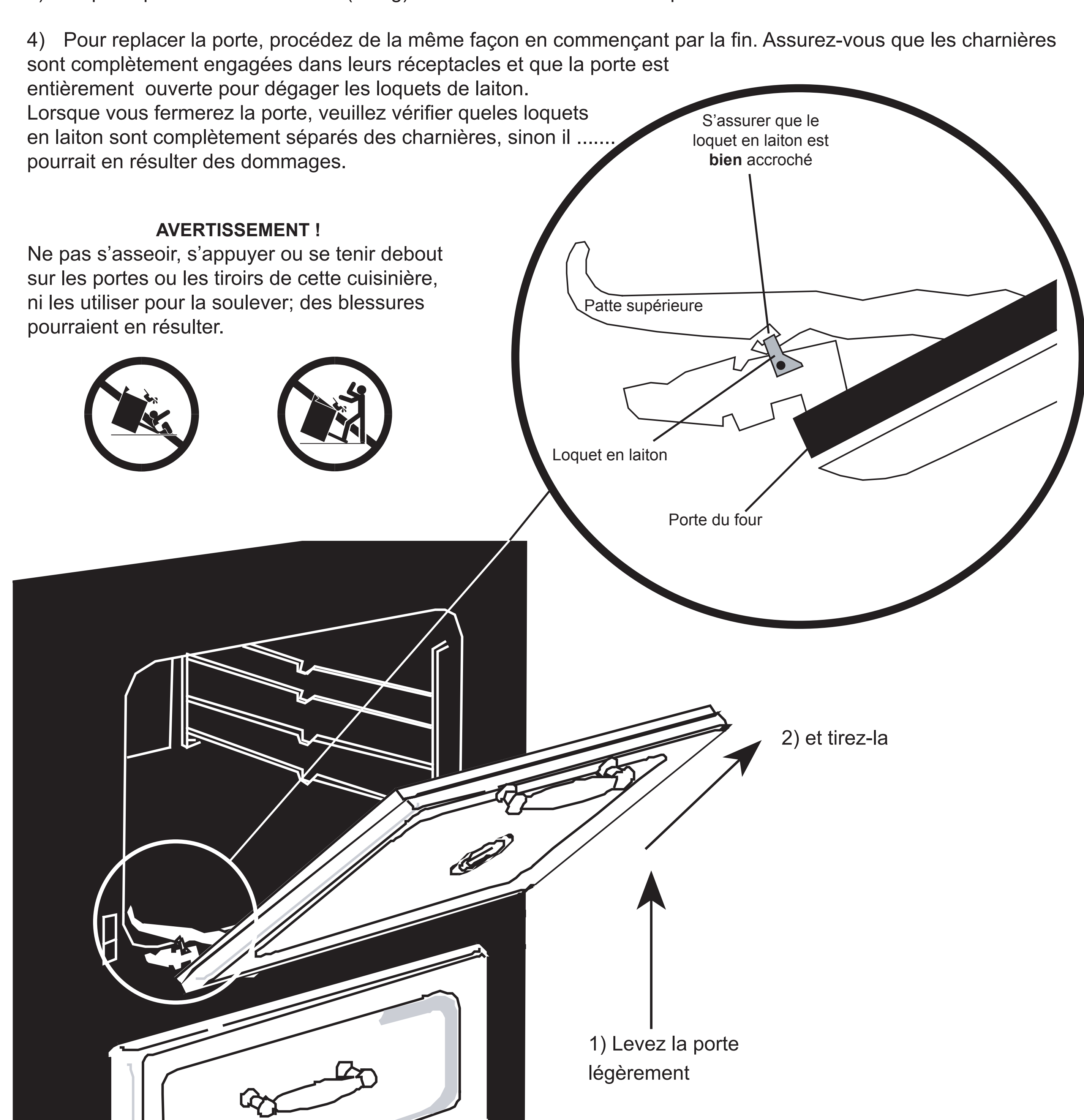
2) Mettez une main de chaque côté de la porte, soulevez celle-ci légèrement et tirez.

3) La porte pèse environ 39 livres (18 kg) et il faut donc l'enlever avec précaution.

4) Pour replacer la porte, procédez de la même façon en commençant par la fin. Assurez-vous que les charnières sont complètement engagées dans leurs réceptacles et que la porte est entièrement ouverte pour dégager les loquets de laiton. Lorsque vous fermerez la porte, veuillez vérifier queles loquets en laiton sont complètement séparés des charnières, sinon il .... pourrait en résulter des dommages.

AVERTISSEMENT !

Ne pas s'asseoir, s'appuyer ou se tenir debout sur les portes ou les tiroirs de cette cuisinière, ni les utiliser pour la soulever; des blessures pourraient en résulter.

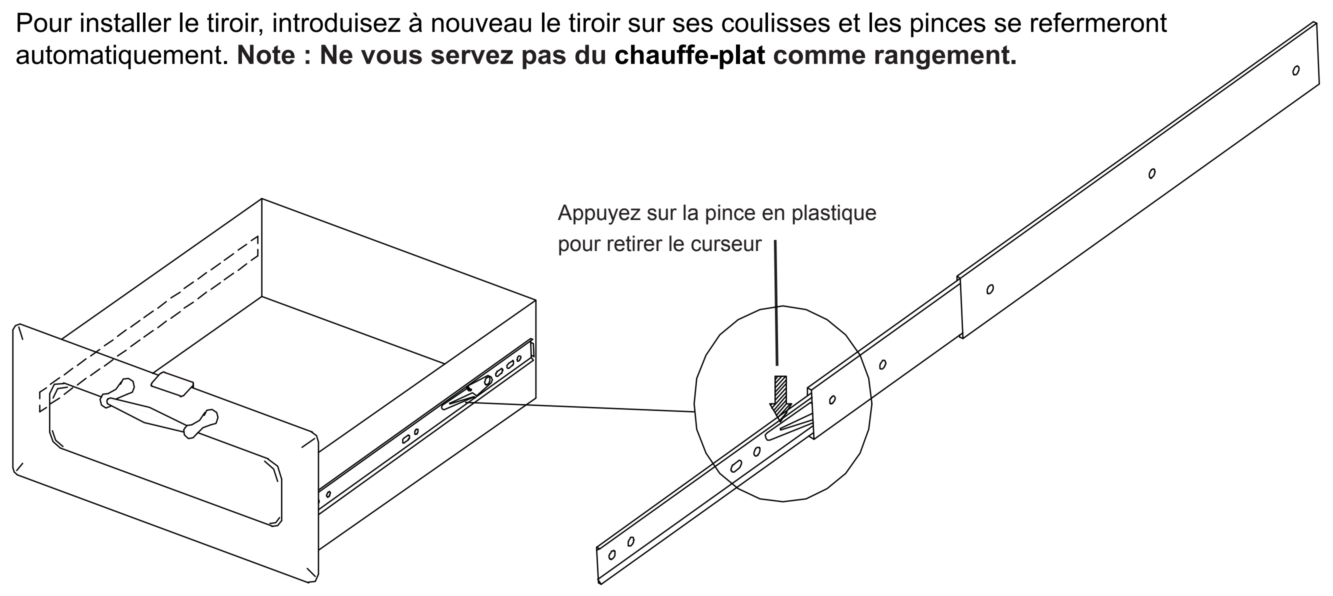


Tiroir chauffe-plat

Ces cuisinières sont munies, sous le four principal, d'un tiroir chauffe-plat pourvu, derrière le devant du tiroir, sur le côté droit, d'un thermostat variable. Lorsque le chauffe-plat est allumé, un témoin s'allume sur le tableau de contrôle de la table de cuisson. Avant d'enlever le tiroir, vérifiez que la commande se trouve à « 0 » (la position d'arrêt) et que le tiroir soit refroidi.

Pour enlever le tiroir, ouvrez le tiroir jusqu'à ce que vous puissiez voir des pinces en plastique sur le côté des coulisses du tiroir. Appuyez tout simplement sur la pince en plastique sur chacune des coulisses et enlevez le tiroir en tirant.

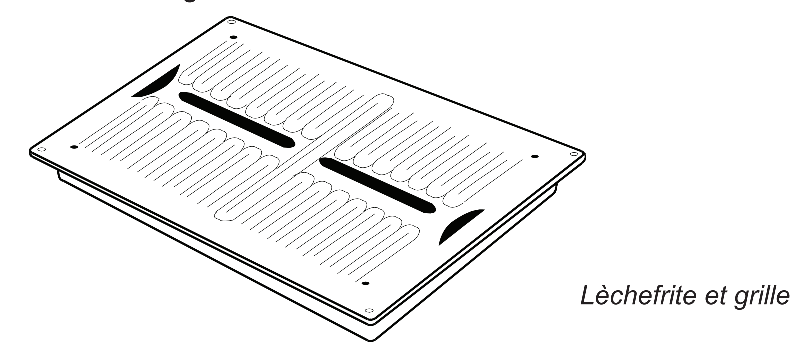
Pour installer le tiroir, introduisez à nouveau le tiroir sur ses coulisses et les pinces se refermeront automatiquement. **Note : Ne vous servez pas du chauffe-plat comme rangement.**



La lèchefrite

La grille de la lèchefrite permet l'écoulement de la graisse de cuisson dans la lèchefrite elle-même. Il faut toujours utiliser la lèchefrite et la plaque pendant le grillage. Si l'on met une feuille d'aluminium au fond de la lèchefrite, s'assurer qu'elle ne bloque absolument pas les fentes le long du pourtour de la plaque. De nombreux feux de graisse sont causés par la mauvaise utilisation de la lèchefrite ou d'une feuille d'aluminium.

Toujours enlever la lèchefrite du compartiment dès que le grillage est terminé. Elle sera nettement plus facile à laver et les risques de l'oublier avec son contenu de graisse sont éliminés, évitant ainsi qu'elle prenne feu lors d'une utilisation subséquente du four. Laisser la lèchefrite refroidir, puis laver la lèchefrite et la grille dans de l'eau chaude et savonneuse.



Lèchefrite et grille

Guide de dépannage de la cuisinière

Pour gagner du temps et économiser de l'argent, consultez ce guide avant d'appeler un technicien.

Si vous avez un problème, il peut n'être qu'anodin et facile à régler par vous-même. Utilisez ce guide pour localiser le problème et suivez les recommandations qui vous sont faites.

Le four ne fonctionne pas

- La fiche de la cuisinière n'est pas suffisamment enfoncée dans la prise murale.
- Le disjoncteur de la maison s'est déclenché et a coupé le courant ou un fusible a sauté au tableaude distribution.
- La fiche à broches multiples de la hotte d'évacuation n'est pas correctement branchée ou n'est branchée que partiellement.
- La minuterie n'a pas été réglée; si elle clignote, voir « Réglage de la minuterie » à la page 21
- La minuterie est réglée pour la cuisson programmé. Si le voyant « AUTO » est allumé, la cuisson programmée est en marche. Appuyer sur le bouton « » d'annulation.
- Le disjoncteur contrôlant la chaleur limite du four auto-nettoyant s'est déclenché. Ce disjoncteur se trouve, pour les modèles de 48 po, au bas du tableau de commandes, et pour les modèles de 30 po, sous la cuisinière du côté droit à mi-chemin entre la patte avant et celle arrière. Réenclenchez-le en appuyant sur le poussoir rouge.

La nourriture ne grille pas de façon satisfaisante

- Le sélecteur du grilloir est mal ajusté.
- La grille n'est pas placée comme il faut.
- Le préchauffage nécessaire n'a pas eu lieu.
- Les ustensils ne sont pas adaptés au grillage.

La nourriture ne rôtit de façon satisfaisante

- La température du four est mal ajusté.
- La grille n'est pas placée comme il faut.
- Le plat à rôtir est trop petit.
- Les plats utilisées sont mal adaptés au rôtissage.
- On a omis de recouvrir la nourriture d'une feuille d'aluminium qui, si elle avait été utilisée, eût modéré l'effet de dorage.

La nourriture ne cuit pas correctement

- Le contrôle de la cuisson est mal ajusté.
- La grille n'est pas placée à la bonne hauteur.
- Les plats utilisés ne conviennent pas.
- Il y a trop de plats dans le four.
- La température choisie n'est pas la bonne.

La lumière du four ne fonctionne pas

- Vérifiez que l'interrupteur ne soit pas coincé. L'activateur d'interrupteur de lumière se trouve à gauche et en bas de la porte du four. (pour vérifier, enlever la porte selon les instructions de la page 37)
- L'ampoule n'est pas vissée à fond.
- L'ampoule electrique est grillée.
- Le disjoncteur s'est déclenché ou le fusible a sauté.

Les éléments de surface ne fonctionnent pas

- La fiche de la cuisinière n'est pas suffisament enfoncée dans la prise murale.
- Le disjoncteur de la maison s'est déclenché, coupant net le courant.
- Seulement pour le modèle 8210 de 30, le brûleur avant de gauche ainsi que les deux de droite ne fonctionnent pas lorsque le verrouillage de l'autonettoyage est enclenché.
- Seulement pour le modèle 6210 de 48 po, les deux brûleurs de gauche et les deux de droite ne fonctionnent pas lorsque le verrouillage de l'autonettoyage est enclenché.

Thermostat du four

Avec le temps, il peut se faire que le réglage du thermostat du four évolue et diffère un peu de ce qu'il était au sortir de l'usine. Il n'est donc pas inhabituel de voir des écarts de 5 à 10 minutes entre le minutage respectifs d'un four neuf et d'un vieux four. Le thermostat de votre four a été réglé à l'usine et est vraisemblablement plus précis que celui de votre ancien four. Un voltage de moins de 240 V affectera en mal la qualité de la performance du four, notamment en ce qui concerne le temps de préchauffage, qui passera de 10-12 minutes à 20-22 minutes.

Si vous avez besoin d'aide ...

Les cuisinières Heartland sont équipées de pièces électriques standard que vous pouvez obtenir chez votre fournisseur ou chez Heartland Appliance Inc.
Si des réparations sont nécessaires, consultez votre fournisseur pour savoir où se trouve le centre de réparation le plus proche. Dans l'éventualité de la nécessité de réparations sous garantie, veuillez faire appel à votre fournisseur ou à Heartland:

Appels sans frais 1-800-223-3900
Fax (616) 754-9690

en donnant le **numéro de série, le modèle** et **la date d'achat** de votre cuisinière.

Données techniques

- Voltage 240V / 60 Hz
- Consommation de 11 kW (modèle 8210)
- Consommation de 13,9 kW (modèle 6210)

NOTA : L'intensité en ampères doit être calculée par un électricien qualifié.



Schéma de pièces :
Cuisinières électriques autonettoyantes - Modèles 6210/8210

1600
3599
1592
60283
60287
1556
60286
6881
60226
60504
60521
60277
60502
1125
60238
60503
60520
60250
60251
60501
60277
1110
60510
60252
60505
60522
60327
6166
1551
60605
1588
1609
60288
60285
1595

3599
1600
80131
1592
80138
80132
1556
80141
8876
80128
60502
60277
1125
60238
60510
1110
60501
80151
60250
60277
60252
80114
&
80113
60327
6166
1551
80149
1588
1609
80142
1595

6677
6522
6676-48"
6659
60316
(warming)
6663
6031
(oven)
60309
6884
6660
6198
6662
6197
9234
6661
2x8202
8200
6202
8204
60330
60604
60351
6455
60307
60306
60308
6250
DUAL
60345
60350
6249
SINGLE

Liste de pièces pour cuisinières - modèles 6210 / 8210

60243 Panneau moulé, tiroir pour les ustensiles
60244 Devant du réservoir
60245 Panneau moulé du réservoir, (préciser la couleur)
60250 Patte d'assise
60251 Base d'assise (en Nickel) avant (48 po)
60252 Base d'assise latérale (30/48 po)
60254 Base d'assise (noir) - arrière (48 po)
60260 Plaque-couvercle des commandes (non illustr.) (48po)
60266 Rebord de devant (48 po)
60277 Poignée, four / tiroir chauffe-plat (30/48 po)
60283 Panneau, porte de cabinet (48 po) (préciser la coul.)
60285 Panneau de couronnement (48 po) (préciser la coul.)
60286 Panneau-dosseret (48 po)(préciser la couleur)
60287 Garniture inférieure du cabinet (48 po)
60288 Garniture supérieure du cabinet (48 po)
60605 Enveloppe de cabinet (48 po)
60306 Interrupteur de commande four/grilloir (autonettoy-ant /non-autonettoyant)
60307 Élément de voûte
60308 Élément de sole
60309 Grille de four
60345 Élément, tiroir chauffe-plat
60313 Bouton de commande, tiroir chauffe-plat
60315 Joint de porte de four
60316 Joint pour le tiroir chauffe-plat
60351 Bouton de commande, chauffe-plat
60327 Bouton de commande, four électrique, simple, "D" nouveau Classic
60330 Support de grille de four (4 positions)
60502 Cadre porte du four
60505 avant réservoir
60520 Panneau rack de stockage Bubble
60521 Panneau Ustensile Bubble tiroir
60522 Panneau Bubble réservoir
60604 Souffleuse à la boîte de montage
67402 Manuel d'instructions
6881 Assemblage, surface de cuisson (modèle 48 po)
80113 Panneau latérale, gauche - Classic II
80114 Panneau latérale, droite - Classic II
80128 Rebord de devant (30 po)
80131 Garniture supérieure du cabinet (30 po)
80132 Garniture inférieure du cabinet (30 po)
80138 Panneau, porte de cabinet (30 po) (préciser la coul.)
80141 Panneau-dosseret (30 po)(préciser la couleur)
80142 Panneau de couronnement (30 po)(préciser la coul.)
80149 Enveloppe de cabinet (30 po)
80151 Base d'assise avant - Nickel (30 po)
80152 Base d'assise (noir) - arrière (30 po)
8200 Boîtier et douille de lampe
8204 Lentille du four
8876 Assemblage, surface de cuisson (modèle 30 po)
9234 Minuterie électronique (autonettoyant /non- auto-nettoyant)
H-695 Roulette *Easy Glide* (Diam. de 1 po)

Pour être sûr d'obtenir la couleur qui convient lorsque vous commandez des panneaux en couleur, veuillez préciser la couleur et le numéro de série.

1110 Supports d'assemb. de la poignée de porte de four
1125 Thermomètre de porte de four (non fonctionnel)
1546 Plaque Heartland et agrafes
1551 Support droit du cabinet
1556 Support gauche du cabinet
1588 Coin droit du cabinet
1592 Coin gauche du cabinet
1595 Coin droit du couronnement
1600 Coin gauche du couronnement
1609 Poignée de porte de cabinet
6166 Bouton de commande -l'élément de sole / surface
6171 Lampe témoin- rouge, élément de sole / voûte (48 po)
6171 Lampe témoin, tiroir chauffe-plat (modèle de 48 po)
6171 Lampe témoin (rouge), brûleurs de surface (48 po)
6197 Interrupteur de ventilateur 2 vitesses
6198 Interrupteur de lampe de cuisinière
6202 Ampoule de four - 40 W
6231 Lampe témoin,indicateur de chaleur, éléments de surface (modèle de 48 po)
6231 Lampe témoin,indicateur de chaleur, éléments de surface (modèle de 30 po)
6231 Lampe pour tiroir chauffe-plat (modèle de 30 po)
6231 Lampe témoin, élément de sole / voûte (30 po)
6231 Lampe témoin (rouge), brûleurs de surface (30 po)
6250 Intérrupteur de commande pour l'élément double et l'élément de liaison
6249 Interrupteur de commande pour élément simple
6437 Charnières G et D de porte de four (pas illustrées)
6455 Lèchefrite et grille
6522 Déflecteur de la hotte
6659 Anneau de soufflantes et Inlet
6660 Condensateur 5UF / 370
6661 contrôle de la vitesse
6662 bouton ventilateur
6663 Bague d 'arrivée
6675 Filtre d'évacuation (30 po)
6676 Filtre d'évacuationr (48 po)
6677 Adaptateur pour tuyau d'évacuation 3 1/2 x 10 po
6679 Ventilateur d'évacuation
6884 Aimant, porte du compartiment de rangement
60201 Élément de liaison - 4400 W (modèle de 48 po)
60202 Élément de 2000 W
60203 Élément de 1500 W (modèle de 30 po)
60204 Élément de 1200 W
60205 Élément double de 2500/1000 W
60501 Cadre, tiroir chauffe-plat
60510 Panneau moulé, tiroir chauffe plat (préciser la coul.)
60238 Panneau moulé, porte du four (préciser couleur)
60239 Cadre, porte de four
60240 Cadre, porte du compartiment de rangenment
60241 Panneau moulé, compartiment de rangement
60242 Cadre, tiroir pour les ustensiles